



# Lecturas de Antropología



Oficina de  
Patrimonio  
Etnológico

## Turroneros Extremeños

JUNTA DE EXTREMADURA





# TURRONEROS EXTREMEÑOS

OFICINA DE PATRIMONIO ETNOLÓGICO

**CONSEJERA DE CULTURA Y TURISMO**

*Leonor Flores Rabazo*

**DIRECTORA GENERAL DE PATRIMONIO CULTURAL**

*Esperanza Díaz García*

**DIRECCIÓN DEL PROYECTO**

*Reyes Picazo Bermejo*

(OFICINA DE PATRIMONIO ETNOLÓGICO)

**EQUIPO TÉCNICO**

*Carlos M. Calderón Torres*

*Ismael Sánchez Expósito*

**EDITA**

Dirección General de Patrimonio Cultural

**DISEÑO DE CUBIERTA**

Creattiva

**MAQUETACIÓN E IMPRESIÓN**

Industria Gráfica Igraex, S.L.

DEPÓSITO LEGAL: BA-000709-2009

I.S.B.N.: 978-84-9852-215-0

# \_índice

PRÓLOGO .....	7
AGRADECIMIENTOS .....	9
<b>01_</b> INTRODUCCIÓN .....	11
<b>02_</b> APROXIMACIÓN ETNOGRÁFICA .....	19
Castuera .....	19
Fregenal de la Sierra .....	51
<b>03_</b> BIBLIOGRAFÍA .....	83

.5





## \_prólogo

Con Turroneiros de Extremadura, la Dirección General de Patrimonio Cultural de la Consejería de Cultura y Turismo presenta un nuevo libro de la colección “Lecturas de Antropología” insistiendo en los objetivos ya planteados en el primer volumen: dar a conocer nuestro patrimonio en la asunción de que sólo desde ese conocimiento se posibilita una valoración y protección del mismo, como acervo compartido y documento clarificador de lo que somos, acercándonos a lo que hemos sido y por tanto, como documento de nuestra historia y nuestra cultura.

.7

En la presente obra nos acercamos al patrimonio inmaterial, sustentado aquí en unos conocimientos locales, que en algunos casos han evolucionado desde lo artesanal a lo industrial.

En la citada evolución, pero también en el mantenimiento de sistemas tradicionales o artesanales, convergen distintos aspectos de naturaleza histórica, económica, social que, en su suma e interrelación, nos generan esa visión holística, característica de la disciplina antropológica, que ahora nos acerca a una parte del patrimonio cultural de Extremadura.







## \_agradecimientos

En nuestra tierra solemos decir que “de bien nacidos es ser agradecidos”. Desde esta sabiduría popular queremos agradecer a todos y cada uno de nuestros informantes, castueranos y frexnenses, su paciencia, el tiempo que nos han dedicado, sus explicaciones, su apoyo.... Sin ellos, auténticos cicerones que nos han guiado y ayudado a comprender la compleja actividad turroneira, este trabajo simplemente no hubiesen sido posibles.

.9





# 01\_INTRODUCCIÓN

El Decreto 71/2005 de 29 de marzo creaba la Oficina de Patrimonio Etnológico, sin embargo, los primeros trabajos de aquella se iniciaron unos años antes, concretamente a partir de 2002, colaborando con la Red de Museos de Extremadura en el proyecto de los Museos de Identidad. Es este el contexto en el que se sitúa esta publicación, resumiendo los trabajos realizados entre 2002 y 2003, cuyos objetivos eran a la par proporcionar una base documental para el Museo del Turrón, en Castuera, y, al mismo tiempo, profundizar en un patrimonio, el etnológico, muchas veces ignorado y subestimado por cotidiano.

Este reconocimiento del patrimonio etnológico se contempla y desarrolla en la Ley 2/1999 de 29 de marzo de Patrimonio Histórico y Cultural de Extremadura, y se inserta, como no podía ser de otro modo, en un renovado concepto del Patrimonio cuya base no es tanto la historia cuanto la cultura, precisamente en su sentido antropológico; ilustrativa es la Exposición de Motivos de la citada Ley donde se plantea: “... *el legado de bienes materiales e inmateriales que constituye este patrimonio ha de contribuir a que cada comunidad comprenda la realidad histórica y cultural sobre la que se asienta, descubriendo y perfilando su identidad colectiva*”. Hasta fechas recientes la definición de patrimonio se construía acríticamente, por cuanto se rechazaba precisamente aquello que nos era más cercano (nuestras formas de vida, el Conocimiento Local, las fiestas, nuestra arquitectura vernácula). Sólo se contemplaba el patrimonio más espectacular y menos representativo en términos sociales y culturales. Frente a esa limitada lectura, hoy nos ocupa y preocupa el patrimonio en su dimensión más global y democrática, lo cual supone orientar la gestión patrimonial a valorar, investigar o, según los casos, proteger no sólo lo histórico-monumental sino también todos aquellos elementos que se constituyan en documentos, en el sentido amplio del término, de nuestra cultura, en la que por definición se incluye todo lo relacionado con el hombre contextualizado en un espacio y tiempo concretos.



Desde estas coordenadas, y en el ámbito del patrimonio etnológico, se replantea la misma noción de “protección”. Al respecto señala el profesor Juan Agudo “... cuando hablemos de protección de nuestro patrimonio etnológico debemos entender por ello tanto la aplicación más restrictiva y directa que se puede hacer de este término en relación con los testimonios que nos quedan de unos modos de vida desaparecidos o en procesos de extinción, como otra más extensa ( investigación y difusión) que implica la valorización de aquellas otras manifestaciones que sin estar sometidas a ningún riesgo, son, sin embargo, parte de un legado cultural que articula los modos específicos como nos vinculamos y reproducimos las relaciones con nuestro entorno sociocultural... Otra cosa es la obsesión en qué proteger y hasta que punto ello iría en contra del principio de la dinámica cultural inherente a todo hecho cultural”<sup>1</sup>.

.12 Lo anterior es crucial en cuanto nos hace contemplar una importante premisa: no se trata de revalorizar el pasado y considerar su recuperación de forma prioritaria, como que expresión de una “cultura genuina”; lo sustantivo es profundizar en la evolución que ha sufrido el turrón, observando que los cambios que ha experimentado hasta llegar a la actualidad no son una degeneración de usos y costumbres consuetudinarios, sino una adecuación al propio devenir de los tiempos. En uno y otro caso, tanto en el “turrón tradicional” como en el “turrón moderno”, encontramos un sustrato cultural susceptible de ser estudiado y éste es precisamente el eje que ha de articular nuestras reflexiones. Porque, como plantea el citado profesor “...no siempre se tiene en cuenta que cuando hablamos de patrimonio etnológico lo hacemos, en el sentido literal de la palabra, de un patrimonio vivo: bien por formar parte de un pasado inmediato, del que se ha visto su sustitución por nuevos usos (...), o bien por ser aún una tradición en uso, y como tal formar parte de un entorno cotidiano al que no obstante se aplican unas valoraciones que pueden llegar incluso a considerar negativa su presencia para el desarrollo de la colectividad o intereses privados”<sup>2</sup>.

---

1. Agudo Torrico, J “Patrimonio Etnológico. Problemática en torno a su definición y objetivos” pp 98-99. Boletín del I.P.H.A. N.18 (Marzo 1997) pp 97-108

2. Agudo Torrico, J. Op.cit. p 99

En definitiva, vamos a estudiar los turrónes de Castuera y de Fregenal de La Sierra como parte de la cultura y, por tanto, del patrimonio de esas localidades en particular y de Extremadura en general. Esto nos ayudará a comprender que, una parte importante de la identidad castuera se construye precisamente a través del turrón, puesto que este producto se hace de una u otra manera presente en las vidas de los castueranos, de sus recuerdos y de sus vivencias actuales y tanto de aquellos que viven de la actividad como de quienes no participan en la misma. Al respecto, creemos que es ilustrativo el hecho de que en nuestras entrevistas muchos informantes se refirieran a lo familiar y entrañable que era y es el olor a turrón o a garrapiñadas en determinadas calles de Castuera. Nosotros mismos pudimos comprobar esa experiencia al pasar por ejemplo por la calle Dr. Fleming en un momento en que los Fernández y Galán hacían turrón. No nos extrañaba, por tanto, que los informantes relacionaran recuerdos y al propio pueblo en su conjunto con ese tan agradable olor que impregnaba la calle, e indudablemente se uniera a través del tiempo al bagaje vital del castueraño.

En Fregenal, al contrario que en Castuera, la actividad turronera no ha evolucionado hacia las formas de producción industrial, manteniéndose en un estado puramente artesanal.

Otra cuestión que tenemos que abordar en nuestra introducción, ahora desde un punto de vista general, es el origen del turrón. Al respecto podemos señalar que son varios los países que se han adjudicado el mismo; desde Italia, donde se describía como el postre principal en forma de torreón (torrini) en el banquete dado por un Sforza en el siglo XV, hasta situarlo en el siglo XVIII en Barcelona, durante una hambruna en la que se hizo un concurso para crear un nuevo dulce. En cualquier caso, hoy se acepta que su origen se remonta a la cultura árabe y, teniendo presente que la presencia de aquella civilización en la Península Ibérica duró ocho siglos, no es de extrañar que su gastronomía en general, y el turrón en particular, tuviese una considerable repercusión en determinados puntos de la geografía peninsular. Vamos, por tanto, a considerar que el turrón es un dulce típicamente mediterráneo y así se localiza en Italia, en Francia o en





▲ Esta imagen se constituye en un auténtico documento por ser un testimonio de los primeros puestos de turrón. Cuchillas para cortar ese turrón tradicional en forma de bloque, la balanza con la que pesar el producto y poco más. En este momento, los turroneiros fabricaban y vendían el turrón; la especialización posterior determinaría la separación de ambas actividades, conservándose, en todo caso, el adjetivo de turroneiro tanto para el que lo fabricaba como para el que lo vendía. Al tiempo, la presencia lúdica de los niños en el puesto nos es sino un reflejo del contacto temprano de aquellos con la actividad de sus mayores, lo que indudablemente ha de ponerse en relación con la reproducción de una cultura del trabajo y con la continuidad intergeneracional de la actividad turroneira.

MUSEO DEL TURRÓN

Turquía donde localizamos un producto de características muy similares, la denominada miel turca.

Con independencia de cuáles sean los orígenes lo importante es señalar que, en la actualidad, todo cuanto tiene que ver con el turrón en nuestro país viene regulado por ley, en las normas expresadas en el Reglamento de las denominaciones específicas “Jijona” y “Turrón de Alicante”, como el R/D 1787/1982 de Reglamentación Técnica Sanitaria sobre turroneiros y mazapanes, donde, por ejemplo, en el art. 2.1 se dice *“se entiende por turrón la masa obtenida por cocción de miel, azúcares, con o sin clara de huevo o albúmina, con incorporación posterior y amasado de almendras tostadas peladas o con piel...”* Así, con una estricta legislación, se infiere un muy estrecho margen para la originalidad e impronta regional. Una prueba de lo que decimos es

una comparativa que la revista Consumer (Nº28, Diciembre 1999) realizó sobre ocho marcas distintas de turrón y cuya conclusión fue una absoluta homogeneidad (salvo en los precios) tanto en la composición nutricional, como en las prestaciones organolépticas (aparición, sabor, olor y textura). Teniendo presente esta circunstancia cabe subrayar tanto la similitud del producto, con independencia de cuál sea el lugar de fabricación, como, y por la misma razón, las exiguas variantes regionales.

Finalmente, hemos de considerar unos breves pero importantes datos que nos acerquen y sitúen en el contexto castuero y frexnense respectivamente<sup>3</sup>.

Castuera se sitúa en la comarca de La Serena, que a grandes rasgos podríamos describir como una zona de la penillanura extremeña. Se destacan unas condiciones difíciles desde el punto de vista productivo, consecuencia, en gran medida de los caracteres edáficos (suelos poco profundos, exigua materia orgánica...) y un acusado estrés hídrico estival que nos está hablando de un clima típicamente mediterráneo.

Predomina un agroecosistema pseudoestepárico, fruto de una histórica y progresiva deforestación. De ahí que uno de los principales aprovechamientos ganaderos sea el ovino, y con él una raza autóctona, la merina, especialmente resistente a unas condiciones tan adversas como las descritas.

.15

---

3. Para el lector interesado incluimos aquí un breve listado bibliográfico donde se resume gran parte de lo publicado sobre aspectos varios ( Geografía, Historia, Economía...) referidos a Castuera:

• Pelegrí Pedrosa, L.V. (2002) **Tierra y Sociedad en la Serena en el siglo XVIII**

Martín Rubio, A.D.

1ª ed. Badajoz. Diputación provincial de Badajoz.

• Pelegrí Pedrosa, L.V.

- (1998) **Tierra y economía a finales del Antiguo Régimen (1752-1790)**

1ª ed. Sevilla.

- (1999) **La Economía Ganadera en la Serena a finales del Antiguo Régimen 1752-1791**. 1ª ed.

Castuera. Centro de desarrollo rural la Serena.

• Chamorro Tamurejo, M. (1997) **Villanueva y la tierra de la Serena: Hª de una comarca escrita tras el curso del río Zújar**. Villanueva de la Serena. Chamorro Tamurejo, M.

• VV.AA (1985) **Hª de Extremadura** Badajoz Universitas editorial

• Chamorro Calzón, V (1981) **Hª de Extremadura** Madrid. Quasimodo.

• VV.AA **Gran Enciclopedia Extremeña** Mérida Ediciones Extremeñas.

Asimismo, es especialmente interesante la consulta, primero, de todos los números de una publicación local, realizada bajo la dirección de la Universidad Popular de Castuera y que lleva el título de "ANTAÑO" y segundo, entrar en la dirección electrónica: <http://www.biblio-castuera.com>, sin olvidar en ningún caso la totalidad de los números publicados en "CASTUERA AL DÍA", "Publicación informativa mensual del Ayuntamiento de Castuera".



Desde el punto de vista histórico los orígenes de la localidad son inciertos, generándose una serie de hipótesis a partir de su topónimo “Castrum-erat”, que aludiría a los primeros pobladores que, a tenor de los datos aportados por la arqueología, se manifestarían desde el Calcolítico.

Un rápido repaso nos llevaría a hablar de la presencia de la Orden de Alcántara (Castuera era una de las 18 villas que conformaban La Real Dehesa de La Serena)<sup>4</sup> y de otra parte, Castuera estaría indisolublemente unida a una institución nacida en el Medievo: La Mesta, que interesa en la medida que es un indicador de la importancia que aquí va a tener la ganadería ovina.

Dentro del período contemporáneo se destaca la centralidad de la ciudad en época de la II República como también la importante resistencia, con respecto al bando nacional, durante la Guerra Civil. No por casualidad, Castuera, a partir de 1939 y hasta 1940, albergó un campo de concentración cuyo recuerdo está aún vivo en la memoria de muchos extremeños.

Por su parte, Fregenal de La Sierra se ubica en el bloque noroccidental de Sierra Morena, concretamente en un área transitoria entre dicha morfoestructura de relieve y la penillanura extremeña, con lo cual, las pequeñas sierras, con algunos barrancos con cierta fertilidad conforman el espacio físico. Básicamente, la feracidad de los suelos ha provocado que, tradicionalmente, la zona haya sido más proclive para el desarrollo ganadero que para el agrícola<sup>5</sup>.

Como en gran parte del territorio extremeño, el paisaje cultural lo conforma la dehesa, fruto del progresivo aclaramiento del primigenio bosque mediterráneo, donde la encina, principalmente, aunque también el alcornoque, son las especies dominantes, merced al dominio climático mediterráneo de la comarca con algunos matices generados por el relieve serrano. No obstante, a diferencia de buena parte de La Serena, el resultado antrópico sobre el entorno no ha desembocado, en muchos casos, en un paisaje tan ahuecado, aun con las similitudes entre ambos.

---

4. Ver Martín Rubio, A.D. “La presencia de la Orden de Alcántara en La Serena y Castuera (I)”. Antaño N°10, noviembre 2002.

5. Caso Amador, R. “Fregenal de La Sierra: contexto geográfico y antecedentes históricos”, Revista La Fontanilla, n° 11 (2ª época) Boletín de información municipal y cultural, abril 1988.



La estructura de la propiedad, igualmente latifundista, ha generado históricamente una clase propietaria frente a un sector mayoritario que, a menudo, se sustentaba ( y aún hoy se sustenta, aunque en contextos socioeconómicos distintos) mediante el trabajo temporal en las coyunturas de recogida de cosecha. Si bien, hay situaciones intermedias como la de los medianos propietarios y los pequeños campesinos que complementan su actividad alternando los trabajos por cuenta ajena y el mantenimiento de pequeñas explotaciones agroganaderas.

Históricamente, se constata la presencia en el entorno de la población de asentamientos prerromanos como Nertóbriga, la cual acoge los influjos de la romanización a partir de la ocupación de la zona por el cónsul Claudio Marcelo a mediados del siglo II a. C.

De la etapa visigoda nos queda el testimonio de la Ermita de San Miguel y tras el dominio árabe y la ocupación del Valle del Guadalquivir por Fernando III “El Santo” a mediados del siglo XIII, se contruye el castillo cedido a la orden templaria pasando Fregenal a depender del reino de Sevilla. Dicha fortaleza es el foco desde el que la población va extendiéndose, llegando al apogeo económico en el siglo XVI.

En la etapa contemporánea destaca el año 1833, por ser cuando Fregenal pasa a formar parte de la provincia de Badajoz, siendo importante cabeza de partido hasta que a finales de los años cincuenta del siglo XX los efectos del éxodo rural provocaron una pérdida considerable de población. En la actualidad, pese a los problemas estructurales comunes a nuestra región, la localidad cuenta con importantes industrias del sector del porcino que coexisten con un tímido despegue del turismo rural.





## 02\_APROXIMACIÓN ETNOGRÁFICA

### CASTUERA

El trabajo de campo es la metodología específica de la antropología. Consiste en el despliegue y utilización de un conjunto de técnicas etnográficas, tales como la observación y la observación participante, los cuestionarios y las entrevistas, el trabajo documental y de archivo, la convivencia con los informantes en un espacio, y en actividades ajenas a las del investigador... Sería pretencioso por nuestra parte presentar este libro como resultado de la citada metodología; preferimos hablar de aproximación etnográfica, o simplemente de un trabajo de observación en el que hemos utilizado técnicas etnográficas, métodos y presupuestos antropológicos, pero que adolece de la continuidad temporal y exhaustividad que definen la investigación antropológica. Por tanto, hay que entender estas líneas en el contexto de la gestión del patrimonio cultural extremeño, admitiendo que nuestro cometido no es tanto la investigación como potenciar la misma, despertando la curiosidad por temas que forman parte de nuestro acervo.

.19

Podríamos agrupar a nuestros informantes bajo tres categorías: los vendedores, los fabricantes y los que llamamos atentos observadores que, sin tener que pertenecer necesariamente a este gremio, pueden, y de hecho así ha ocurrido, facilitar unas visiones muy clarificadoras de la historia y la cultura asociada al turrón de Castuera.

Los orígenes del turrón en Castuera, como ocurre con los del turrón en general, son difíciles de precisar, de hecho no hay nada concluyente, sino una serie de hipótesis imposibles de verificar.

En relación a lo anterior vamos a ver cómo, tanto los productores como los vendedores, apelan al turrón como una actividad ancestral, cuyos orígenes sitúan más allá de 1791. En este sentido nuestros informantes siempre llaman la atención sobre la conocida cita de Cubeles:



*“Famosos son los turroneiros, quienes hacen una rica pasta con miel, huevos y almendras o avellanas y después la venden en las fiestas del pueblo, de los cercanos y de otros más distantes”*<sup>6</sup>

Unos y otros insisten en este aspecto ( carácter ancestral, inmutabilidad, permanencia de la tradición artesana...), e incluso en algunos estuches aparecería impresa la cita avalando esos planteamientos; se establece una relación indisoluble entre el turrón y Castuera, convirtiéndose aquel en emblema, bandera o icono identitario para los castueranos. Asimismo, todo ello no deja de ser, como explicaremos más tarde, una estrategia de marketing que se sustenta en unos orígenes difíciles de precisar.

Cuando el tema es abordado por quienes hemos considerado atentos observadores, la cuestión se plantea en otros términos, y, en este punto, es especialmente interesante la opinión del historiador Luis Vicente Pelegrí, quien al referirse a la frase de Cubeles argumenta:

*“es una frase literaria del autor que utilizó los informes de la Audiencia para escribir Viaje a la Serena en 1791...Una afirmación que, si se estudian los informes de la audiencia originales, no aparece por ningún sitio porque es una versión Literaria de esa fuente histórica...”*

*Lo que sí se puede afirmar es que en todos los catastros que hay, desde 1792, y en todos los inventarios de empresas no hay ninguna referencia al tema del turrón“.*

(Castuera 28-02-03 )

A grandes rasgos y, de acuerdo a lo anterior, aún teniendo en cuenta la imposibilidad de dar una fecha concreta al inicio de la actividad, sí podemos afirmar que cuando empieza a tener importancia y reflejo, cuantitativo y cualitativo, en los indicadores al uso es a partir del siglo XX, tanto en el caso castuerano como en el frexnense, si bien en esta última población no hay documentos que permitan hablar del oficio de turroneiro como una actividad de especial relevancia.

---

6. En Agúndez Fernández (1955) *Viaje a la Serena en 1791*. Tip. Vda. de García Floriano. Cáceres.

Podríamos relacionar a los turroneiros con la arriería<sup>7</sup>. Así, tenemos que subrayar que la posición geográfica de Castuera determinaría una gran dificultad en los transportes y, consecuentemente, en el abastecimiento de la ciudad, lo que en gran medida va a ser solucionado por los arrieros que van a solventar las carencias más inmediatas<sup>8</sup>. Como no podía ser de otra forma, el desarrollo de los transportes y el declive de la arriería son fenómenos paralelos. Y aquí, en este contexto, es lógico pensar que las viejas rutas recorridas por los arrieros son las que un día van a recorrer los turroneiros.

También es verosímil la explicación de L. Vicente Pelegrí:

*“...luego, en cuanto al origen, lo único que se puede barajar son hipótesis, el origen que explique cómo una industria típicamente levantina arraigue aquí... pues un poco lo que te comentaba yo antes, y es que en el Madoz ya aparece, yo siempre he mantenido una hipótesis; el origen de esa conexión radica en los valencianos y alicantinos que desde principios del siglo XIX venían a por la coscoja, que por lo visto es una planta que sirve para obtener tinte gualda para las industrias tintoreras...”*

Una cuestión que despierta de una parte el interés en los informantes y de otra otorga, aún más, esa naturaleza singular para el turrón castuero, es la ausencia en los alrededores de las materias primas que conforman el citado producto. De hecho, no deja de ser una paradoja que Castuera desarrolle una pujante industria sin contar en cantidad suficiente con materias primas en un contexto, como el extremeño, donde lo común es la ausencia de industria donde sí existe la materia prima.

Cabe señalar cómo nuestros informantes ponen de manifiesto la existencia de almendros en la sierra de Castuera. Por su parte, Pelegrí documenta la existencia de la apicultura y la explotación de las colmenas como complemento importante de la economía agropecuaria de la Serena del XVIII<sup>9</sup>.

---

7. Los arrieros han dejado de estar en la memoria de la gente; nuestros informantes no nos han hecho referencia a los mismos. Tan sólo historiadores como L. Vicente o Antonio López nos llaman la atención sobre su existencia. Paradójicamente, no existe publicación alguna al respecto.

8. Recomendamos la lectura de Antonio López Rodríguez “Castuera en la Guerra de las Naranjas”, Revista Antaño, nº 3, agosto 1999.

9. Ver Pelegrí Pedrosa, L.V “La Apicultura en la Serena en el siglo XVIII”. Antaño nº9. Marzo 2002.



Pensamos que tanto el almendro como la miel no eran desconocidos en la zona, y que su producción fue suficiente para satisfacer las necesidades de una industria en ciernes. Cuando se da un paso más y se accede a un mercado mayor, qué duda cabe, esta producción no satisface las necesidades y se tiene que recurrir a importar la materia prima.

.22 Junto con lo ya dicho, consideramos que el surgimiento del turrón no puede separarse de las condiciones eco-económicas que definen y han definido Castuera. Así, hemos de insistir en la pobreza de los suelos y, por tanto, en una agricultura paupérrima. En relación con lo anterior, también, y desde épocas pretéritas, se subraya la importancia de la ganadería como principal riqueza de la Comarca de la Serena, no por casualidad el otro producto propio y característico de la tradición castuerana es el queso (hoy bajo la denominación de origen de Queso de la Serena)<sup>10</sup>. La oveja merina es autóctona y precisamente se caracteriza por su gran capacidad de adaptación. Uniendo todo ello: agricultura paupérrima por la exigua feracidad de la tierra y, por otro lado, la tradición ganadera como principal fuente de ingresos, surgen una serie de estrategias en aras a satisfacer las necesidades básicas (otra cosa es la evolución de esas estrategias y su cristalización en industrias pujantes como los actuales...) y dentro de ellas la actividad turrонера se presenta como una opción excepcionalmente operativa si contemplamos la misma con la necesaria perspectiva diacrónica.

Fregenal ha seguido una evolución muy similar a Castuera en lo referente a los condicionantes impuestos por sus agroecosistemas y la acusada polaridad social inserta en la explotación de sus recursos. De ese modo, un sustrato físico feraz, más apto para el desarrollo ganadero que el agrícola, y una estructura típicamente latifundista explican las múltiples estrategias productivas llevadas a cabo por los sectores sociales que dependen de una gran estacionalidad, donde el parón invernal aboca a jornaleros sin tierra y pequeños campesinos a complementar sus ingresos, como veremos, con otro tipo de actividades.

---

10. Ver Pelegrí Pedrosa, L.V. "Los precedentes del Queso de la Serena en el S XVIII" Antaño, nº2. Marzo 1999.

Con todo, desconocemos un punto de partida exacto, pero podemos establecer una secuencia en virtud de la cual recorrer, a través de las vivencias y reflexiones de los turroneiros castueranos, las estrategias que posibilitaron, en unos casos, el paso de una actividad artesanal y complementaria, a otra integrada plenamente en los circuitos del mercado.

Podemos considerar que ese punto de partida viene definido por un ecosistema adverso donde, en principio, es difícil ganarse la vida; en esas circunstancias se van a gestar una serie de lógicas y estrategias tanto más adaptativas y válidas cuanto en la práctica van a garantizar el pan a quienes de ellas participan. En ese estado de cosas se destaca la actividad turroneira cuyo origen, para los informantes, se pierde en la noche de los tiempos. Así, uno de ellos, cuando le preguntamos desde cuándo hay turrón nos contesta:

*“... bueno, pues aquí conocerse se conoce doscientos o trescientos años... escrito, pero de muchísimo antes. Cuando se fueron los moros de aquí, del término este, empezó el turrón en Castuera”.*

Castuera 05-07-02

Otro informante al cuestionarle por el futuro museo argumentaba

*“Hombre, yo creo que ya tendría que haberse hecho, o sea que me parece muy bien porque, hombre, Castuera tiene una tradición turroneira de... que sepamos al menos trescientos años (...) Hay un libro por ahí Viaje a la Serena...”*

Castuera 04-07-02

Los turroneiros, fabricantes o vendedores, insisten en lo ancestral de la actividad; ello, amén de situarnos en la construcción de una identidad compartida por el gremio, es también una estrategia de marketing que apela a una tradición gastronómica que pretende presentarse como pura; heredera en su totalidad de los primeros tiempos y por tanto genuina en un mercado definido por la homogeneidad. Frente a dicho mercado, el turrón se presenta como sinónimo de tradición sin que responda del todo a lo que se proyecta en este término.

Para entender lo que planteamos conviene apelar a Isidoro Moreno, quien en su magisterio viene caracterizando la contemporaneidad por



dos dinámicas que, aún opuestas, funcionan de manera dialéctica, constituyéndose en las dos caras de una misma moneda; de una parte la evidente dinámica globalizadora y, por definición, homogeneizadora, de otra, la dinámica regional o fragmentadora que busca las raíces, lo propio.<sup>11</sup>

Lo que planteamos es que el consumidor aprecia más que nunca aquello que más le acerca a la tierra, lo que considera como propio, próximo... Valoramos lo artesanal, en tanto que expresión de lo singular, frente a los procesos homogeneizadores que implica el trabajo en cadena o estandarizado en el que se diluye lo específico y singular, donde desaparece cualquier rasgo o elemento que implique la identificación de los objetos con un lugar. Huelga, por evidente, que lo anterior es un recurso recurrentemente utilizado en publicidad.

Planteando así las cosas se entiende mejor a los informantes cuando insisten en el carácter artesanal del producto; ese carácter pretendidamente artesanal es, a un tiempo, una cuestión de identidad (la identidad no siempre se construye sobre hechos objetivables), pero también, insistimos, una estrategia de marketing.

.24

*“Sí, la formulación es prácticamente la misma, el producto es prácticamente el mismo, el producto apenas ha sufrido variación, de tal manera que el maestro sigue siendo el maestro... El producto es el mismo, antes no pelaban la almendra, ahora tenemos clientes que quieren que hagamos el turrón con la almendra con piel igual que antes, se sigue haciendo ese tipo de turrón así más artesano sin pelar la almendra, pero el producto es el mismo, la masa es la misma, se cuece de igual manera, el mismo tiempo, claro cuando se hacía a mano tardaban dos o tres horas en hacer una caldera, hoy se hace en quince minutos”.*

Castuera 5-6-02

A pesar de lo que plantea el informante (que no difiere de lo expresado en otros testimonios), habría que reconocer que en Castuera, a día de hoy, la forma en que se hace turrón poco tiene que ver con la de antaño (la cocción no es a fuego directo, el proceso no es manual)

---

11. Moreno, I. *“Identidades y Rituales”* VV.AA. Antropología de los Pueblos de España Madrid, Taurus 1991.



luego, el adjetivo de artesanal, entendemos, no es apropiado a la hora de definir el turrón castuerano, más cuando, como plantea la profesora Aguilar Criado, E.: “...Una característica que ciertamente es propia de las artesanías: el hecho de ser una fabricación basada en sistemas técnicos fundamentalmente manuales, que se desarrollan en una lógica articulada, si por tal entendemos la serie sucesiva y concatenada de procedimientos que el trabajador debe desarrollar en su proceso de elaboración. Tales procedimientos son mecánicos, si bien basados en el uso intensivo de herramientas movidas por la casi exclusiva de energía manual o natural: hidráulica, eólica, carbón, etc...”<sup>12</sup> Asimismo, tal y como se reconoce en el citado artículo, una consecuencia de lo anterior es que desde el momento en que el producto no está sometido a seriación se mantiene equidistante de la estandarización industrial, conservando una característica de singularidad, un sello de autenticidad. Tendríamos que recordar esa comparativa de turrones que presentábamos en la introducción: el común denominador a todos ellos era la homogeneidad tanto en la composición como en sus propiedades organolépticas. Las únicas diferencias que se establecían eran los precios que los citados turrones alcanzaban en el mercado. Pues bien, el turrón castuerano participa de esos caracteres; asume la legislación y se genera en un proceso totalmente estandarizado.

.25

Así pues, si bien es cierto que con respecto a antaño no existen diferencias en la composición, no ocurre lo mismo en la elaboración, algo, por lo demás, que subrayan a su manera nuestros informantes, y es que hacer turrón suponía un trabajo del todo extenuante:

*“El turrón siempre se ha elaborado... en una perola con un corcho de madera; aquello se batía durante horas y siempre había dos o tres hombres para relevarse...”*

Castuera 5-07-02

*“...se echaban en unas calderas de cobre, y con un horno se le metía fuego directo, por debajo de leña de encina y ponían dos hombres y tardaban unas cinco horas en hacer una caldera de turrón, pero para eso*

---

12. Véase Aguilar Criado “Entre la tradición y la modernidad: las artesanías, una propuesta de análisis”. En VV.AA. (1999) *Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio*. I.A.P.H / Comares.



*tenían que ser especialistas y con ganas de trabajar para sacarlo bueno o lo quemaban... Hoy un hombre puede hacer con dos ayudantes pues sesenta calderas al día y sin mancharse, porque ya van a vapor.. y no tienes que hacer nada más que darle un botón para levantar las espátulas que están removiendo y echarlo...*

*Entonces le echaban cuatro arrobas, o sea cuarenta y seis kilos de miel a cada caldera y se ponían dos hombres y con un corcho dándole, moviendo hasta que entraba el punto, cuando entraban en punto pues le envolvían la miel, o sea la almendra, antes le echaban la clara de huevo, que es lo que hoy le seguimos nosotros echando, días antes salían por ejemplo mi madre por el pueblo comprando huevos para el turrón y todos los turroneros lo mismo, hoy no, hoy hay fábricas que te venden barriles de cincuenta kilos de yema para hacer turrón de yema. Hay ya industrias que te lo hacen todo y te vale más económico. Pero la diferencia que hay, bueno si mi abuelo viniera al mundo y viera esto pues diría pero bueno ¿Qué es lo que hacéis vosotros aquí?"*

Castuera 9-07-02

.26

Ambos informantes ponen de manifiesto la dureza del trabajo; no es casualidad por tanto que insistan en esa diferencia con respecto a los tiempos actuales; asimismo, no nos extraña tampoco que antes de la irrupción de las máquinas surgieran procedimientos que trataron de aliviar tan penosa situación. De entre ellos merece especial atención (por la creatividad que implica) el que un informante denomina "malacate".

*"...porque antes había uno que lo hacía con una burra, malacate que se le llamaba, vamos a ver, mira había un señor que tenía, para que tu te enteres, aquí había una nave, aquí montaba una burra exactamente igual que con una noria, la burra empezaba a dar vuelta por aquí, había una transmisión... pasaba las paredes...:Y aquí removías..."*

Castuera 9-07-02

Una cuestión importante, y definitoria de la actividad turronera es su carácter netamente estacional (antaño orientado a las ferias localizadas a partir de la primavera y el verano y hoy, junto a las ferias en retroce-



▲ Caldero de cobre y palo o corcho en el que originalmente se hacía turrón en Castuera. Algunos turroneros esgrimían que la fabricación del turrón correspondía a los hombres por lo extenuante del trabajo en el contexto de una fabricación en la que no interviene ninguna máquina, cuyos únicos elementos eran el caldero, el corcho, la fuerza y sabiduría del maestro turronero al batir la mezcla. No obstante, en Fregenal de La Sierra, donde la actividad no se ha visto transformada por la industrialización, no siempre hallamos una división por género del trabajo tan definida.

MUSEO DEL TURRÓN

.27

so, a las Navidades), lo que se traduce en una fabricación y una venta concentrada en momentos muy concretos. Su consumo se concentra en tiempo de fiesta (ferias estivales/Navidad). Esto es importante, por cuanto relaciona el turrón con los momentos festivos y, por definición, estos se definen por la transgresión, lo que justifica su consumo en un momento como el actual, dominado por unos estrictos cánones estéticos y/o saludables. Sólo el contexto festivo justificaría tal exceso. Por otro lado, la circunstancia descrita es un buen reflejo de la gran capacidad adaptativa de esta industria que, atenta a las necesidades y demandas de la sociedad de consumo, no sólo ha diversificado exponencialmente las variedades del turrón, sino que también ha dado respuesta a ese mercado que, ya por estética, ya por razones de salud, demandaba turrones sin azúcar. Hay que destacar que los Rey fueron pioneros en idear y ofertar este tipo de productos.





.28



▲ Castuera, fabricación industrial.

Algunas familias turroneras han sabido evolucionar y adaptarse a un mercado cada vez más complejo y globalizado. Si bien la formulación es en esencia la misma, la forma en que se hace hoy el turrón es sustantivamente distinta; el caldero y el corcho han dado paso a multitud de máquinas que reducen los tiempos y amplían exponencialmente la producción, lo cual ha posibilitado que se acceda a mercados tan rentables como el de la Navidad. Ahora, no sólo vamos a observar turroneros con tradición, sino también a hombres de negocios que conscientes de las posibilidades de este producto invierten creando nuevas empresas.

El carácter estacional hace que el turrón, como venimos diciendo, se constituya en una estrategia más que, junto a otras, va a posibilitar la subsistencia pero también que el turronero castuero ocupe laboralmente todo el año. Todo ello se sitúa en el marco de un medio de recursos limitados, donde surgen las estrategias que garantizan a lo largo del año la satisfacción de las necesidades de acuerdo a una pluralización de bases económicas. Al respecto nos señalan ilustrativamente nuestros informantes:

*“...Ningún turronero se dedicaba exclusivamente al turrón, solían ser agricultores una parte del año y la otra parte eran turroneros...”*

Castuera 5-07-02

*“Se hacía a mano, aquí el turrón se hacía a mano todo lo que pasa es que, claro, era una profesión que entonces se acompañaba... era una profesión en la mayoría tenían sus campos, sus bestias...”*

Castuera 12-08-02

*“...También éramos pimenteros. Mis padres iban con las bestias a Jaráiz de la Vera y venían con diez o doce bestias cargados de pimentón y repartíamos la carga a Los Pedroches”*

Castuera 25-XI-02

En la actualidad, esa alternancia se mantiene, así podemos ver a turroneros que hacen ferias de miel, que se dedican junto con el turrón al aceite, que tienen un bar... El común denominador, tanto en el pasado como en el presente, es esa estacionalidad que genera pluriactividad; bien es verdad que en el pasado ello se encuadraba en una estrategia de subsistencia y, actualmente, se supera con creces ese nivel y se trata, en algunos casos, de ampliar aún más el mercado para con ello prolongar la misma actividad turronera.

El trabajo del turronero se iniciaba con la primavera para concluir a finales de verano; la Navidad es un mercado al que se accederá más tarde. En el primer caso nos encontramos con un mercado determinado por las ferias. El turronero, que localizamos en esos tiempos, es productor y vendedor a un tiempo. En sus orígenes es una actividad puramente artesanal; tenemos una cultura material exigua, una caldera, un corcho (palo con el





▲ Dos elementos característicos de la producción artesanal eran el molde con el que se hacían los bloques de turrón y la cuchilla para cortar esos bloques y así venderlos al peso.

MUSEO DEL TURRÓN

.30

que se removía la mezcla), un horno de barro, una mesa de mármol y unos cajones o moldes de donde salían los bloques... en lo que se refiere a la producción; para la venta encontramos la báscula, los cuchillos, los carburos, la mesa<sup>13</sup>, los mazos, los tacos, la caseta... Aquí se localiza al turrón típico de Castuera:

*“...Aquí hay una cosa típica que se hacía, entonces no había técnicas de repelar la almendra, se hacía el turrón con almendra con piel, el único del mundo que yo sepa... era el típico turrón de feria de Castuera”.*

Castuera 4-07-02

Tal y como plantea el informante el turrón típico era el duro, con la almendra sin pelar; el formato era en bloque y se vendía al peso en las ferías, junto a él, hoy prácticamente desaparecido, estaba el turrón de cacahuete y el turrón duro en formato de rosca.

13. La mesa, en muchos casos, adquiere un determinado valor simbólico que refleja la relación que se establece entre el turroneo y una parte de la clientela. En aquellos tiempos donde transportar los enseres era tan costoso, la mesa donde exponía y vendía el turrón era unas veces alquilada o las más de las veces cedida por parte de alguno de los habitantes del pueblo de turno.





▲ Junto a la elaboración en bloque, otro formato tradicional en Castuera era la rosca.

MUSEO DEL TURRÓN

Inicialmente, el turrón era el producto esencial del puesto; el paso del tiempo va a determinar la necesidad de acompañar a aquel con otros productos añadidos: la peladilla, la garrapiñada, frutos secos... Actualmente, el puesto difícilmente se sostendría llevando solamente turrón y los productos tradicionalmente a él unidos, algo que ponen de manifiesto nuestros informantes:

*“No, ya hoy no, como pasa en todas las cosas el turrón se vende pero va acompañado de otras cosas, para poder vivir de la profesión hay que acompañarlo de otras cosas; yo llevaba juguetes, chicles, trocitos de coco, en fin otras cosas aparte del turrón. Antes se llevaba sólo el turrón duro y alguna otra cosita...”*

Castuera 12-08-02

La irrupción de las primeras máquinas va a posibilitar importantes cambios. Así, un informante recuerda:

*“... Pero mi abuelo en 1941 ya lo montó eléctrico, el primer removedor eléctrico que se montó en Castuera lo montó mi abuelo...”*

Castuera 09-07-02





▲ Junto al turrón, productos como las garrapiñadas se hacen presentes en los puestos de los vendedores castueranos. Como se observa en la fotografía su producción sigue siendo puramente artesanal.

.32



▲ Esta fotografía nos da testimonio de cómo eran los primeros puestos, cuya simplicidad cristaliza precisamente en una mesa, la cuchilla y la balanza. Asimismo, refleja el primer mercado al que accedieron los turroneiros castueranos, el de las ferias y romerías.

MUSEO DEL TURRÓN



*“...Mi padre y mi tío se plantearon hacer una fábrica de turrón (...), ellos empezaron a trabajarle a maquila<sup>14</sup> a otros turroneros, a otros vendedores (...), por otra parte, el tema comercial, claro, si ellos hacían turrón para los demás, no podían luego ir a vender a las mismas ferias que los demás, les hacía la competencia (...) y así fue como surgió una familia de vendedores, todos partían de la misma base (lo hacían en casa) a partir de ahí se especializan; unos lo hacen y otros lo vende”.*

Castuera 5-07-02

Por tanto, es lógico pensar que las primeras máquinas, junto con esa práctica de hacer “turrón a maquila”, son la base para la especialización y distinción de vendedores y fabricantes, ambos bajo la común consideración de turroneros.

A partir de aquí se inicia un devenir donde se va abandonando el carácter artesanal y se empieza a asumir un papel eminentemente industrial, lo cual, a su vez, es concomitante a otro proceso que ve como se amplía el mercado accediendo a la Navidad y como el mercado de las ferias es paulatinamente desplazado por la importancia que adquiere aquel.

Este estado de cosas supone el abandono de las formas tradicionales y la aparición del típico formato navideño, esto es, las tabletas. Junto a ello se multiplican las variedades del turrón.

De ese modo tenemos un proceso amplio que se extendería hasta la década de los ochenta del pasado siglo; a partir de ese momento el turrón se convierte en una pieza clave de la economía local. Ahora, el mercado fundamental es el generado por la Navidad, al tiempo que se esbozan unas posibilidades que tratan de situar el producto en el extranjero, como nos resume un turronero cuando en una entrevista nos decía:

*“... Nosotros somos actualmente la cuarta generación. La generación que está sacando un poquito el tema más industrial se está abandonado, si no en el proceso, sí en la mentalidad el tema artesano, porque hasta que mi padre fue joven los mismos que lo hacían eran los*

14. La expresión “a maquila” refiere a un sistema de intercambio que consistía en retribuir con una cantidad de producto elaborado a quien transformaba la materia prima. Por ejemplo, los molineros solían quedarse con una parte del grano, una vez molido, en concepto de pago por los servicios prestados en su infraestructura. En el caso que nos ocupa se trata de un sistema muy similar.



*que lo vendían, en las ferias, en los mercados, en las ferias de verano, porque el turrón de Castuera no se vendía en Navidad, el turrón empezó a venderse en los pueblos, lo que pasa es que se empezó a acceder a mercados como Madrid y se llegó un poquito a la variedad... pero el origen del turrón es venderlo en los pueblos, de hecho mi padre llevaba una caseta de lona que la montaba en las ferias de los pueblos... mi padre hacía la ruta... porque aquí cada turroneiro cada familia turronera tenía su ruta...”<sup>15</sup>*

Castuera 5-07-02

Con todo, el estado de cosas actual es bien diferente al de antaño. Cuando entramos, por ejemplo, en la fábrica de los Rey, nos sorprendimos del alto grado de tecnificación observando enseres como el boixet (hoy ya sustituido por una maquinaria aún más avanzada), las peladoras, envasadoras, máquinas de cocción a vapor... y ni que decir tiene, que tanto de lo mismo pasa con los vendedores ambulantes, hoy orientados no tanto a las ferias (aspecto éste en franco retroceso) cuanto a distribuir el producto en mercados como el madrileño o el catalán. Obsérvese lo que plantea otro turroneiro al respecto:

.34

*“... mis padres se dedicaban al turrón... y yo, de toda la vida, antes hacíamos alguna feria, luego yo ya le dejé y entonces lo que hacemos ahora es la venta al mayor, ahí, en la zona de Cataluña... Te voy a decir que fuimos los pioneros porque hace treinta y un años que empezamos en Barcelona y entonces entendimos que se podía vender el turrón al por mayor, nos fue difícil porque había unas marcas metidas allí, los principios son todos malos...”*

Castuera 12-08-02

De lo dicho hasta ahora queremos inferir que la singularidad del turrón castuero no es tanto que aquel se remonte a épocas pretéritas (sobre todo porque es una cuestión difícil de determinar), sino que su singularidad radica en la ausencia de las materias primas en una zona que, paradó-

---

15. Como veremos en el caso de Fregenal de La Sierra, el reparto de rutas entre las familias de turroneiros sigue estando vigente en la actualidad, debido al mantenimiento de la actividad dentro de una lógica preindustrial y no subsumida en la competencia que implica el mercado.

jicamente, ha visto cómo se desarrollaba esta industria, constituyéndose, en este sentido, en una excepción en nuestra región y sobre todo, su singularidad es la consecuencia de este devenir, en virtud del cual el turrón pasa de ser, a lo largo del siglo XX, de estrategia de supervivencia a pilar de la economía local. A su vez, es el reflejo de lo altamente adaptativo de estos planes de acción, no por casualidad la estacionalidad, concentrada primero en el periodo estival y ampliada posteriormente a la Navidad, permitía el desarrollo de otro tipo de actividades como el aceite, los dulces, el huerto... que en ningún caso generaron conflicto, puesto que se producía una clara alternancia en un absoluto equilibrio.

Consideramos que la citada singularidad, amén de ser el reflejo de un trabajo duro, es también la consecuencia del importante papel que van a jugar los emigrados que, desde los años 60 hasta mediados de los 70, se dirigieron principalmente a Madrid y Barcelona. Los emigrantes dieron a conocer los productos extremeños en general, y también el turrón castuero. Algunos vieron la posibilidad de ampliar el mercado orientando la producción al consumo navideño. Se accede a mercados más amplios y ello supone una transformación radical en cuanto que algunas empresas asumen un papel y un carácter distintivamente industrial. Una forma de hacer región, decían los informantes, es dar a conocer los productos de la tierra; por tanto debemos relacionar el boom del turrón castuero con el fenómeno migratorio. Veamos como lo plantean los informantes:

*“... Pues sería a finales de los sesenta, principios de los setenta, cuando se empezó a ver que el resto de fabricantes de turrónes nacionales accedían a un mercado que hasta entonces no existía, que era el de la Navidad... ten en cuenta que el turrón que se producía se vendía en feria, en verano, de hecho, en Navidad los turróneros se dedicaban a otras cosas desde vender suministros para las matanzas hasta el campo, casi todos eran agricultores....*

*Entonces, en los setenta, empezaron a ver que existía mercado de Navidad... Primero porque había contactos con emigrantes extremeños en el exterior, en Barcelona o en Madrid, que venían diciendo “oye, fíjate que comemos turrón ¿por qué no llevamos turrón de aquí, de mi pueblo*



*y lo comemos allí? Y empezó por ahí un poco el tema. Entonces surgió el modernizar las líneas de envasado y las líneas de producción porque el formato es distinto, ten en cuenta que aquí se hacía prácticamente un formato de vender al peso... Ahora está pasando lo que parece lógico, es decir, el verano desaparece como época para vender turrón y se centra en la Navidad.”*

Castuera 12-08-03

*“ Pues esto empezó en el sesenta y ocho, más o menos, empezó a despegar como todas las cosas no con una euforia total, se tanteaba el mercado catalán... ¡hombre! en Extremadura el turrón de Castuera se conoce desde siempre, pero en Cataluña... creo que hemos tenido los mejores representantes del mundo y los más baratos, los extremeños... la emigración masiva que empezó en los años sesenta o por ahí... estos han sido fieles representantes de los productos de Extremadura... Por eso no dejo de alabar a los emigrantes; estos han sido los que han dado a conocer nuestros productos ... desde esa época que empezó la emigración empezó también a despegar la industria turrонера...”*

Castuera 12-08-02

.36

La evolución esbozada se ha de entender en términos generales ya que el sector turronero en Castuera no es homogéneo, admitiendo múltiples matices y situaciones diferenciadas. Así, encontramos a turroneros modestos que han continuado la tradición familiar, más por obligación que por devoción; turroneros que sin ser en estricto sentido artesanos tampoco han sido capaces de evolucionar hacia una producción de cariz industrial; turroneros que no tocan la Navidad y que se dedican exclusivamente al mercado de las ferias y el resto del año trabajan en el campo, que no hacen tabletas sino mantienen el formato tradicional: turrón duro en bloque y con la almendra sin pelar. Uno de nuestros informantes nos ilustraba acerca de esta cuestión:

*“Hombre (refiriéndose a su trabajo) es una vocación heredada, diría yo que no ha quedado más remedio que seguir con ella porque tampoco has encontrado algo mejor... Quizá hemos conseguido poner algo más*

*en cuanto a maquinaria, aunque nosotros desde luego, somos, dentro de lo que hay aquí, lo más artesano, los que menos máquinas tenemos... Nuestro mercado más importante es el local, nuestro turrón se orienta a las ferias... nosotros no hacemos turrón en Navidades..."*

Castuera 16-08-02

En las antípodas de esa imagen está el turronero plenamente integrado en los círculos comerciales, con los suficientes resortes para competir en un mercado global, con una tecnología de vanguardia, con capacidad para tocar incluso el mercado exterior y con posibilidades de innovación y adaptación a estas exigencias ampliando la gama de turrones.

Entre una situación y otra se puede localizar un gran número de situaciones intermedias que no hacen sino reflejar lo heterogéneo de un colectivo que se constituye, como no podía ser de otro modo, en un referente identitario para la localidad, referente por el que se conoce a la localidad tanto en Extremadura como fuera de ella.

Ya hemos dicho que coincidimos con Pelegrí a la hora de considerar que la actividad turronera castuera, como actividad laboral, no tiene una datación ancestral, sino más bien es una actividad que a grandes rasgos se inicia en el siglo XX. El punto de partida es el mismo para todos; teniendo presente al ecosistema y sobre todo sus limitaciones, hemos considerado al turrón como una estrategia de supervivencia en un medio hostil.

En el desarrollo de esa centuria nos queda claro que esa estrategia se ha ido definiendo como excepcionalmente válida y adaptativa.

Si el punto de partida es el mismo para muchas familias, el devenir de éstas es lo que genera una serie de matices que van a afectar a la propia cosmovisión de los informantes actuales.

Este punto de partida interesa porque va a constituir el nexo de unión de los turroneros; de ello se infiere una doble categorización: turroneros con tradición y esos otros turroneros que no la tienen, advenedizos o, como muchas veces nos han indicado nuestros informantes, "inversionistas". Hay que decir que, de forma mayoritaria, lo que nos encontramos en Castuera son turroneros con tradición, y estos rechazan de forma explícita



a quienes consideran fuera del gremio. Véase como se refiere un turroneiro a otro a quien niega esa condición:

*“(...) Ese de turroneiro no tiene nada, ni chispa, no sabe, nada de nada, ese lo único que sabe es copiar... Si usted monta un negocio y funciona pues va a montar otro él . De turrón entienden los... que son turroneiros de toda la vida los... que son parientes... esos sí pero... no tienen ni [...] idea de lo que hacen...”*

Castuera 9-7-02

Otro turroneiro con tradición compara a un grupo y otro de turroneiros y dice:

*“...hombre, es diferente totalmente, a mi no me gusta rebajar a nadie pero eso es diferente totalmente... se nota, porque, no sé, es otro sistema, estos empezaron creyendo que en la vida todo es engaño... y estáis equivocados totalmente... Para vender no hace falta engañar a nadie; estos que han empezado hace nada y se creen los amos del mundo están equivocados.”*

Castuera 25-11-02

.38

Especialmente interesante es la relación que se establece con la clientela. Esta relación supera a veces la relación contractual, o pecuniaria, para entrar de lleno en un ámbito de prestaciones diádicas sobre las que se elevan, al menos de manera simbólica, relaciones que se conceptualizan en términos de parientes. La cesión de las mesas para la venta, bien a cambio de turrón, bien de forma gratuita, refleja simbólicamente lo que describimos. Por lo demás, en más de una ocasión nos hablan de la cesión de la casa, de comida o, en fin, de facilidades para los turroneiros ambulantes de Castuera. Al respecto volvemos a dar la palabra a nuestros informantes:

*“...Hay pueblos que te quieren más que aquí. Te ofrecen todo... ahora tengo mi ducha y mi cuarto de baño pero antes, “entraros a duchar; entraros al servicio; acostaros aquí la siesta...” realmente son amigos, nos ofrecen su casa... en todo caso no hay que abusar”.*

Castuera 27-11-02

*“No, entonces no había casetas, pedíamos casas, arrendábamos habitaciones, existían las posadas. Nosotros desde luego hemos tenido suerte, la zona por la que íbamos no tenía posadas, pero las amistades que teníamos nos cedían casas particulares... estoy jubilado... hombre sigo porque lo llevo en la sangre, porque ando por una zona muy conocida, me aprecian mucho y me da la vida hablar con unos y con otros... hombre llegará el momento que si uno se encuentra mal habrá que dejarlo... pero mientras me pueda manejar no lo dejo”*

Otro turroneiro, también jubilado, nos confesaba que seguía trabajando: *“ayudo a mi hijo en determinadas ferias...”* Obsérvese como el trabajo asume aquí los rasgos de una actividad laboral informal u oculta que no es sino el reflejo de estrategias concretas, por parte de los individuos, que salen hacia delante con el concurso de unas lógicas propias que les han garantizado y les garantizan también hoy la supervivencia.

Recopilando las informaciones suministradas por nuestros informantes, podemos, como planteaba M. Catani, establecer los tres tipos de relatos que él contemplaba, a saber: *“Relato Proyecto, Relato Estado y Relato Balance”*<sup>16</sup>; para con ello discernir el pasado del presente y los valores dominantes en una época y en otra por las percepciones de ayer y de hoy. No se trata de idealizar el pasado sino ver el cambio como algo consustancial a cualquier sociedad, y las transformaciones experimentadas por los turroneiros no son sino un reflejo de algunos de los cambios de la sociedad en España en general, y de Extremadura y Castuera en particular.

Tanto en el jubilado que construye el relato desde el pasado, como en el turroneiro actual que proyecta en el mismo lo que es y lo que quiere llegar a ser, el común denominador es que la profesión es totalmente distinta; la diferencia radica en que el primero introduce valoraciones que llaman la atención sobre el deterioro de las relaciones, el individualismo imperante, la falta de solidaridad... frente a los segundos que normalizan la naturaleza actual de la profesión sin más. Veamos como lo plantean los protagonistas:

16. Ver Catani, M *“A propósito del estudio de las tradiciones populares En Extremadura”*. *Revista de Estudios Extremeños*. Enero-abril 2002, pp. 185-228



*“Sí, antes la profesión era muy bonita porque se respetaba mucho y aparte de respetarse mucho había muy buen ambiente en la profesión. O sea, se ha dado el caso, yo lo he vivido, siendo incluso más joven... si se quedaban sin los artículos, se lo daba el compañero... no sé por ejemplo, una persona se quedaba sin turrón en una feria y tú tenías un cajón... pues te quedabas tu sin él y se lo dejabas. Hoy eso ya no existe, hoy existen más rencillas en el oficio este”.*

Castuera 12-08-02

*“... pues a la evolución de la vida, la vida va evolucionando... antes llegábamos a una feria y nos juntábamos todos y hacíamos corrillo nosotros y lo pasábamos estupendamente y no era lo que hay hoy; hoy hay más tirantez, no sé yo cómo explicarlo, pero que se pasaba bien y se vivía estupendamente por supuesto...”*

Castuera 09-07-02

.40 Ciertamente, se observa como se idealiza la profesión desde el presente, a pesar de que ésta era exponencialmente dura, tanto en lo que se refiere a hacer el turrón a mano, como a venderlo de forma ambulante. Los informantes subrayan los aspectos más humanos, las relaciones, el carácter corporativo... que antaño definía a la profesión cristalizando en un compañerismo que, sin renunciar a una mínima competencia profesional, situaba en una escala de valores el respeto al compañero como el norte prioritario. Ello toma forma en la solidaridad gremial, en los corrillos, en el respeto escrupuloso, aún tácito, a las rutas... frente a un presente donde se observa una realidad diametralmente opuesta, como podemos inferir de una de las respuestas de un turroneo actual:

*“...Por lo demás no tengo ninguna relación con los demás, ni buena ni mala... hay uniones puntuales, de carácter temporal y por mero interés; no hay otro tipo de relaciones...”*

Castuera 12-08-02

Algunos turroneos sostienen que esa diferencia es la consecuencia de que en el pasado esa solidaridad era impuesta por la precariedad de los medios obligaba a apoyarse en el compañero: “la unión hace la fuerza”.





▲ Dicen nuestros informantes castueranos que el carácter gremial, que el compañerismo, se ha perdido; que hoy todo ello es un simple espejismo. Paulatinamente, todo se ha ido transformando en pura y simple competencia, consecuencia lógica de la adaptación a un mercado en que los procesos de sinergia y máxima rentabilización han relegado a un segundo plano, por no ser estratégicamente válidos, los antaño operativos principios de solidaridad gremial que sí se mantienen en Fregenal por la no asimilación industrial del oficio.

**MUSEO DEL TURRÓN**

.41

*“...Entiéndeme, antes nos ayudábamos porque era una vida en la que nos necesitábamos unos a otros...”*

Castuera 27-02-03

*“No, no te creas, no es que no sean como los de antes, no; lo que pasa es que hoy somos más independientes... las reuniones que hacían aquí de turroneros era por pura necesidad...”*

Castuera 24-02-03

Junto a las razones esgrimidas por los informantes, entendemos que la extinta solidaridad gremial es también consecuencia de las propias características del mercado actual que eleva la competencia a un principio regulador que posibilita, o no, la continuidad y el futuro, más si tenemos presente que si hay algo que ha traído la globalización económica son los procesos de



sinergia o concentración. En virtud de estos procesos, el número potencial de clientes de una determinada empresa disminuye hasta el punto de que introducir principios tácitos, como respetar clientes ajenos, son del todo inadecuados e indudablemente contrarios a una mínima lógica económica. Por ejemplo, Carrefour es la sumatoria de Pryca y Continente. Al unirse ambos colosos se reduce el número de clientes potenciales; jugando a partir de ese momento con las habilidades y potencialidades de cada empresa para subsistir en medio de un mercado feroz y globalizado.

En Castuera se localizan empresas en unos casos plenamente adaptadas a las necesidades del mercado (baste recordar como tanto Rey, Artesanos de Castuera o Dos Hermanos han tratado de crear una nueva demanda, la del mercado exterior, y así han realizado incursiones en Rusia ,China, EE.UU...) y otras que agonizan frente a lo que podríamos denominar dictadura de las grandes superficies( por la duras condiciones que imponen) junto a la incapacidad adaptativa a las nuevas fórmulas de este mercado. Al tenor de lo planteado es muy ilustrativo cómo nos lo plantean en las entrevistas:

.42 *“...Aquí, en Extremadura, hace cinco o seis años, los tres fabricantes que había teníamos nuestros propios clientes y ninguno íbamos al cliente del compañero... Pero claro un día llega un grupo de estos grandes y compra un Spar o un Ifá.. y nos quita de golpe a nuestros clientes... ahora tenemos que ir los tres fabricantes a pelarnos por el cliente, hay menos clientes (aunque más grandes). Es un perjuicio doble; más competencia y la prepotencia del que vende...”*

Castuera 26-11-02

*“... Desde que se pusieron las grandes superficies, tenemos más competencia porque ninguno tenemos donde entrar nuestros productos... el mercado se rompe con las marcas blancas que trabajan estos señores de Carrefour, El Corte Inglés, Día... pues estos señores hacen las operaciones con grandes industrias...”*

Castuera 5-07-02

Así, bien porque ya no es necesario apoyarse en el compañero, bien porque la globalización genera un mercado implacable, tenemos una si-

tuación donde predomina el individualismo y un distanciamiento con respecto a las empresas vecinas.

Ahora bien, lo anterior no es óbice para que en determinadas situaciones se produzcan uniones temporales, un frente común para así defenderse de agresiones exógenas. Así nos contaban que las empresas de turrón de Castuera se unieron para demandar a un empresario cordobés que vendía turrón bajo la denominación de “La Flor de Castuera”.

Bastante ilustrativo de todo ello es la Fiesta de los Turroneiros, donde se expresó, hasta su desaparición, la falta de cohesión del colectivo.

La citada fiesta tuvo su origen en una doble intención, de una parte era un reconocimiento de Castuera a sus turroneiros y de otra se trataba de institucionalizar un momento de encuentro; podría entenderse como un intento en aras a recuperar la solidaridad gremial, sin olvidar en ningún caso la potenciación del turrón como icono simbólico e identitario de la localidad desde el poder local. La fiesta tenía dos momentos, uno de cara a la localidad y otro reservado exclusivamente al gremio. Se localizaba en carnavales, en febrero, tiempo de descanso para la actividad turroneira. Sea como fuere, insistimos, su exigua implantación junto con el también poco interés que suscitó por parte de los turroneiros, explicita una clara y evidente diferencia con respecto a tiempos pretéritos.

En lo que respecta a los grupos domésticos de los turroneiros castueraños el punto de partida, salvo para aquellos que en las líneas precedentes se ha denominado “Inversionistas”, es un común denominador definido por la tradición, por la continuidad con respecto a un trabajo percibido como indisoluble, unido a la propia historia familiar. El grupo doméstico turroneiro, en Castuera, se podría definir tanto por generar la actividad como por reproducir la misma, situando esta circunstancia, qué duda cabe, en un contexto socioeconómico difícil en lo que se refiere a la consecución de recursos. Vamos a ver como nos lo plantea un turroneiro:

*“...Yo nací aquí, yo aprendí a andar aquí, o sea... no he hecho otra cosa ni quiero aprender hacer otra cosa, yo aprendí a andar físicamente... aprendí a andar dentro de la fábrica igual que mis hermanos. La relación entre el negocio y la cosa es total, es simbiótica, no hay discontinuidad...”*



*los consejos de administración llegaban hasta la hora de comer... y todo viene por la tradición de mi padre, ten en cuenta que ellos iban a vender a las ferias y vivían y dormían al lado del turrón...”*

Castuera 5-07-02

.44



Asimismo, la actividad, como ya hemos indicado, es respuesta adaptativa al ecosistema; una estrategia que junto con otras (campo, venta de pimentón...) ha posibilitado la subsistencia hasta llegar a hoy, donde la actividad que nos ocupa ya no tiene ese cariz. Otros turroneiros, lejos de idealizar el trabajo como en el caso anterior, lo plantean en otros términos:

*“...hombre, es una vocación heredada (refiriéndose al trabajo de turroneiro) diría yo que no me ha quedado más remedio que seguir con ella porque tampoco hemos encontrado algo mejor...”*

Castuera 16-08-02

Interesa destacar dos aspectos: de una parte la división del trabajo, y de otra la temprana incorporación al mismo.

En relación a lo primero, lo que se constata es la aceptación de una lógica propia, en virtud de la cual se entiende que todo lo que tiene que ver con la fabricación es una actividad reservada a los hombres, mientras que la mujer, junto con todas las tareas de naturaleza doméstica, parece estar excepcionalmente preparada para la venta.

Se trata de una división funcional, sin más, cada uno va a aportar en función de las posibilidades que le son propias. El hombre produce y la mujer vende por una razón tan sencilla como la que esgrimen nuestros informantes: la fabricación exige un esfuerzo físico tal que es muy difícil que lo pudiera desempeñar esta última. Sin embargo, como se indicaba anteriormente en el caso de Fregenal de la Sierra, no siempre se observa un nítida división sexual del trabajo. En ningún momento se plantea que el cometido de la mujer sea relajado, antes al contrario, sobre ella recae una cantidad tal de funciones que hacen de su figura una pieza clave en la actividad, y no sólo por desempeñar todas las tareas domésticas, sino porque al terminar aquellas, se convierte en la cara visible del puesto, una función reconocida por todos los varones del sector, como podemos comprobar en el relato de los turroneiros:

*“... ha habido mujeres que han sabido más, han sido vendedoras... el turrón lo tenían que hacer los hombres porque era un trabajo muy fuerte, muy duro, sin embargo para vender las mujeres lo hacían mejor... mi abuela, por lo visto, era un lince vendiendo turrón...”*

Castuera 09-07-02



*“.. Sí, la mujer para la venta es mejor que el hombre, está más hora y se relaciona mejor... si hay que ir a por género va el hombre, el hombre para las cosas de la calle...”*

Castuera 27-11-02

En relación a la incorporación a la profesión, se subraya que esta se producía, aún de forma testimonial, a temprana edad. La introducción no tenía una traducción en términos de trabajo efectivo pero, a través de una percepción lúdica, el niño aprendía el oficio. Asimismo, en fechas más recientes era habitual que los hijos ayudaran a los padres durante las vacaciones escolares, incorporando precisamente en las fechas de más trabajo un indispensable aporte laboral procedente del propio grupo doméstico. En conjunto todo ello explicita una evidente racionalización de los recursos disponibles. Una informante, hija de turroneo, recordaba:

*“...Pues al principio muy divertido, porque nos juntábamos mucha gente joven, muchos niños en las ferias, éramos siempre los mismos y te lo pasabas genial. Luego ya cuando eres un poquito más mayor, ya no te apetece irte, porque en verano vienen tus amigos, tienes vacaciones... entonces lo pasas mal y no te apetece irte. Luego, cuando maduras, te haces más responsable y asumes que no tienes más remedio, te das cuenta que es la única forma de poder hacer lo que estabas haciendo, estudiar me refero, había que echar una mano en casa... Era un trabajo muy sacrificado; muchas horas, mucha dedicación...”*

Castuera 29-11-02

Así, llegamos al tema de la continuidad y ésta admitirá ciertos matices en virtud de la propia trayectoria vital de los informantes. En todo caso, la continuidad generacional de los turroneos en Castuera ha sido un hecho hasta llegar al momento actual, donde una serie de empresas se han adaptado mejor que otras al mercado. Por otro lado, en relación a los vendedores ambulantes, y nos referimos especialmente a aquellos que se orientan a las ferias, tienen una continuidad cuestionada por los propios informantes, quienes en más de una ocasión plantean esa vieja profesión como algo anacrónico con respecto a las características actuales. Por lo demás, y





▲ Ser turronero supera con creces lo laboral, se convierte en una experiencia vital que impregna los recuerdos, con independencia de que estos se idealicen o no según las experiencias de cada uno. Lo cierto es que los nuevos miembros de las familias turroneras pronto entraban en contacto con la actividad, a veces, e inicialmente, como un juego, para más tarde, tomar las riendas de un trabajo que a grandes rasgos y con los matices que se quiera ha sido hasta hace muy poco de transmisión generacional.

#### MUSEO DEL TURRÓN

salvo excepciones puntuales, las nuevas generaciones no ven la actividad turronera lo suficientemente atractiva como para dedicarse laboralmente a ella, dándose una situación contradictoria, como han puesto de manifiesto numerosos informantes:

*“Bueno, a lo que iba, el problema principal que existe ahora mismo es que los turroneros, con una formación académica escasa, han sido capaces de generar una industria, y es una industria que no pueden transmitir porque cada uno de estos turroneros, la mayoría de ellos, han vivido en unas condiciones tan duras, tan penosas, vivir en una caseta construida y demás... que han transmitido a sus hijos un cierto reparo al turrón; cierto reparo a esas condiciones de vida. Además, la mayoría de los jóvenes del turrón hoy son estudiantes, licenciados en paro; entonces una industria floreciente y es imposible transmitir a personas que pueden ser licenciadas en económicas, en derecho, en magisterio, en cualquier otra cosa porque la sensación de dureza de la vida del turronero es tal que los padres han transmitido eso a los hijos y ahora se puede dar esa paradoja, una*



*segunda ,una tercera, una cuarta generación que es la que está hoy de jóvenes, esa generación con unas cualidades académicas y de conocimientos están hoy huyendo del turrón. Se puede dar la paradoja de que la industria bien puesta, bien colocada en el terreno del comercio, se pierde porque el hijo no continúa por las penalidades..., hay un lamento de la gente que está vendiendo turrón en Cataluña, que se están forrando, están establecidos allí, su preocupación es “tengo una industria creada, montada perfectamente engrasada, perfectamente engrasada, rentable y no se la puedo transmitir a mis hijos. Mi hija es licenciada en económicas (...) a mi me da igual muchas veces cuando voy a reuniones que me invitan a restaurantes buenos porque no sé comer, mi hija que todo eso lo manejaría muchísimo mejor que yo y sin embargo no quiere el tema del turrón, está con las oposiciones y eso...”*

Castuera 12-08-02

.48

Como se observa, la contradicción reside en que tras años y generaciones de sumo esfuerzo, llegamos al momento actual, definido en muchos casos por una evidente mejora con respecto al pasado. Sin embargo, la nueva generación, formada en su gran mayoría en la Universidad y mejor preparada que sus antecesores, no quiere continuar con el trabajo familiar.

Así, lo que en principio eran unas extraordinarias potencialidades de expansión, sobre la base de unos nuevos recursos humanos bien formados académicamente, se diluyen por la falta de interés de quienes, habiendo vivido desde la temprana edad el turrón, no lo contemplan como futuro laboral.

Otra cuestión que despierta nuestro interés son las rutas; ya hemos indicado como éstas pueden ser el legado de la recorridas por los arrieros. Con independencia de la validez o no de la hipótesis, se constituyen en unos extraordinarios vehículos de comunicación y, en este sentido, no es descabellado pensar que la mentalidad abierta y emprendedora del turronero es la consecuencia del contacto directo con lógicas ajenas, de hecho, hay algún turronero que compró la fórmula del turrón blando a un maestro valenciano, asimismo, indicaba que él visitaba las fábricas alicantinas y que allí se gestaron muchas ideas actuales.



Por otro lado, en torno a esas rutas se generan unos acuerdos tácitos en virtud de los cuales los turroneiros no se pisan y evitan competir en aquellas rutas que se han transmitido generacionalmente:

*“...Cada vendedor tenía una ruta y un pueblo concretamente, y en ese pueblo el que más vendía era él...”*

Castuera 14-08-02

*“... De hecho las grandes disputas vienen muchas veces entre los vendedores, por la violación de ese tipo de acuerdo tácito, cuando algunas familias por las circunstancias que sean intentan introducirse en otro sitio que no le corresponde”.*

Castuera 12-08-02

Además, en esas rutas y en los acuerdos, entendemos, reside la explicación para comprender cómo, a pesar de una vida ambulante, los matrimonios con gente de fuera son exiguos, por no decir nulos:

*“... No, nunca; siempre nos casábamos aquí en el pueblo con gente del turrón... a lo mejor tuvimos muy presente ese refrán que dice que el vino bueno de Jerez y la mujer de tu pueblo...”.*

Castuera 30-10-02

Lo que se plantea es que la ausencia de matrimonios con gente de fuera podría conceptualizarse como una estrategia de los grupos domésticos turroneiros que primaban los enlaces con otros productores, ya que ello suponía ampliar la posibilidad de elegir las rutas disponibles (se accede tanto a las rutas maternas como a los paternas). Asimismo, casarse con un vecino implica participar de ese mismo contexto socioeconómico, con todo lo que ello implica en cuanto a la difícil consecución de recursos, con lo que no hay problema a la hora de la continuidad; sin embargo, casarse con gente de fuera puede suponer privar al grupo doméstico de uno de sus miembros y, en determinadas coyunturas como las de antaño, ello es tanto más peligroso cuanto hacía tambalearse la actividad, por lo demás siempre en un difícil equilibrio. Esta estrategia matrimonial, entendemos, es claramente adaptativa en el pasado, pero no seguida en la actualidad en la medida en que ya no es necesaria ni operativa.





▲ Estatua homenaje al turroneiro en Castuera.

La actividad turroneira está indisolublemente unida a Castuera y ello cristaliza en muchos aspectos, tanto en el plano simbólico como en el material. Es interesante observar cómo, en este reconocimiento público al gremio turroneiro, se subraya el carácter artesanal y tradicional de la actividad, así, el modelo escogido es el primigenio: el turroneiro ataviado con la chambra, frente al caldero y con un palo o "corcho" con el que se removía manualmente la mezcla.

En Fregenal de la Sierra, aún estando vigente la producción artesanal del turrón, no hay ninguna reivindicación simbólica a esta actividad. A pesar de mantener dicho cariz no se ha constituido en un referente de los saberes locales identificados por la población, lo cual ha de entenderse tanto en relación con no haber experimentado evolución hacia un estadio industrial, como por no ocupar a un sector poblacional cuantitativamente importante.

## FREGENAL DE LA SIERRA

---

Hablar del oficio de turroneiro en Fregenal de La Sierra implica hacer referencia a una actividad artesana que resiste el paso del tiempo. Ni la fabricación a gran escala, con estructuras asimilables a la industria de conocidos productores regionales y estatales, ni las transformaciones sufridas en las estrategias de los artesanos locales en los últimos tiempos, han mermado una actividad que forma parte de nuestro acervo cultural, partiendo de la base de que al hablar de procesos de trabajo, necesariamente hablamos de técnicas, saberes y, en definitiva, de una realidad que nos recuerda que los límites establecidos entre lo tangible y lo inmaterial en aquello susceptible de ser convertido en patrimonio, se imbrican en un todo, con lo cual, si hablamos de utillaje y medios de producción, necesariamente se entenderán como depositarios de una realidad inmaterial, del mismo modo que esta tendrá obligatoriamente una plasmación en los objetos.

Cuando hablamos de la vigencia de un oficio artesano, no debemos entender por ello un discurso que defienda la existencia de lo que los antropólogos decimonónicos denominaban “survivals” o supervivencias culturales que han perdido centralidad y se mantienen sólo por la inercia del tiempo, sino de la progresiva adaptación de unas actividades que se han desenvuelto, y aun en algunos aspectos lo hacen, bajo directrices distintas a las de la economía de mercado a las que irremediamente han de subsumirse.

El diferente grado de complejidad tecnológica y la ausencia de producción industrializada explican, al contrario que en Castuera, que no haya divisiones entre vendedores y fabricantes, en tanto producción y venta se llevan a cabo por las mismas personas, actuando el grupo doméstico, como hemos sugerido, como unidad productiva.

Como en Castuera, las materias primas que precisa la elaboración del turrón no proceden del entorno frexnense (con la excepción de la calabaza amarilla y la cidra para la elaboración de calabazate), lo que nos incita a reflexionar acerca del supuesto carácter localista o comarcal de los procesos preindustriales, los cuales no tendrían, siguiendo este razonamiento, ninguna conexión con circuitos más amplios. Aunque cabe la po-





▲ Matrimonio de turróneros en los años setenta del siglo XX

.52

sibilidad de que una de las materias primas utilizadas para elaborar turrón, la miel, pudiera haberse adquirido desde pueblos cercanos de la comarca de Tentudía al menos hasta los años cincuenta y sesenta del siglo XX<sup>17</sup>, lo cierto es que este ingrediente era y sigue siendo adquirido, al igual que la almendra, a representantes locales y comarcales que la comercializan desde ámbitos geográficos alejados, como es el caso de la miel de naranjo de Algemesí (Valencia), muy apreciada por algunos de los productores de Fregenal:

*“Sin lugar a dudas, la más adecuada, con diferencia, un abismo, es la miel de azahar de naranjo, eso no tiene punto de comparación con otro tipo de miel tanto por el cuerpo como por la consistencia que le da al turrón, el aroma, el paladar... es evidente que es la más cara”*

Fregenal de La Sierra, 29-03-03

En otros casos, se recurre a las poblaciones de la cercana Sierra de Huelva, donde existe una importante producción de mieles de calidad.

17. Acosta Naranjo (Coord) (2001). **Memoria de la Tierra, Campos de la memoria. Los Agroecosistemas tradicionales de Tentudía**; volumen II: Olivar, Viñas, Huertas y Otros. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía.

Esta circunstancia quizás explique que no se adquiriera el producto en la pacense Fuenlabrada de Los Montes, donde la miel es uno de los pilares básicos de la economía local.

La almendra procedía, hace décadas, del levante español, adquiriéndose inicialmente con cáscara. En aquellos tiempos solía traerse de Valencia, distribuyéndose en sacos de cincuenta kilos. Posteriormente, el producto se empezó a comprar en lugares más cercanos como Zafra, acabándose así con el arduo trabajo de partirlas una a una. Nos dice una turrонера octogenaria que no era raro que familiares y conocidos ayudaran en esta labor.

La almendra también se destina, como antaño, a la elaboración de la garrapiñada, muy solicitada igualmente por los consumidores.

Por otro lado, la clara, el apelmazante neutro fundamental para dar consistencia a la masa del turrón, suele proceder, en muchos casos, de huevos de corral en la propia población o incluso de las propias aves mantenidas por el turrонера, siendo el único ingrediente local en la elaboración de este producto genuino de los artesanos frexnenses.

Resulta imprescindible referirnos a otro de los productos que hacen del oficio de turrонера en Fregenal una actividad tan peculiar: el calabazate. Se trata de un dulce escarchado elaborado a base de algunas cucurbitáceas como las citadas “calabazas amarillas”, una variedad de la especie *Cucurbita maxima* y de cidras (*Cucurbita ficifolia*).

La importancia de las materias primas utilizadas para la fabricación del calabazate radica en que se trata, al menos en el caso de la cidra, de productos generados por los hortelanos de la población cuyo destino es específico para la actividad artesana de este dulce. Si a ello le sumamos el hecho de que los turroneiros cubren su demanda con lo producido localmente (si acaso algunos de ellos recurrían igualmente a campesinos de la vecina Higuera La Real o, en algún caso puntual, a cultivadores de la onubense Gibraleón), entendemos que estamos frente a una especie de nuestra biodiversidad cultivada que no ha sido eliminada por variedades foráneas, obtenidas mediante técnicas que contribuyen a desplazar a la agrodiversidad y a menudo relacionadas con la agricultura de transgénicos. Esta última cuestión es de vital importancia, por ello, es preciso detenerse con



un poco de detalle en la relación entre el cultivo de cidra y la actividad de los maestros del dulce artesano.

Lo fundamental aquí es incidir en que el mantenimiento de la cidra como cultivo local se ha garantizado hasta el presente gracias la estrecha relación que existe entre su producción y la demanda generada del mismo por los turroneiros artesanos.



.54

▲ Cultivo de cidra en huerta de Fregenal de La Sierra ( finales de octubre de 2009) El mantenimiento de esta cucurbitácea por los hortelanos locales está garantizado gracias a la demanda del producto generada por los turroneiros artesanos para la fabricación del calabazate. En muchas ocasiones, los intercambios económicos entre cultivador y turroneiro se orientan hacia una reciprocidad calculada, retribuyendo éste con cierta cantidad de dulce fabricado al campesino como pago por las cidras.

La continuidad de esta actividad, gracias a la cual sigue siendo posible obtener un producto natural con unas características organolépticas, insistimos, que lo hacen único, ha garantizado que los hortelanos locales sigan cultivando una especie que, en relación con el resto de producciones de hortalizas y verduras, tiene un carácter secundario. Esto último se debe, en primer lugar, a la escasa rentabilidad que ostenta en comparación con otros cultivos de la huerta, al no ser un producto de consumo doméstico extendido. Si bien es cierto que, a nivel casero, no falta quien elabora el dulce de cidra para autoconsumo, no es algo que genere tradicionalmente una demanda como para que se vendiera con

asiduidad. Sólo la petición de los turroneiros artesanos asegura, pues, su mantenimiento.

Si a todo ello le sumamos la cierta dificultad que entraña su cultivo debido a la mayor exigencia hídrica de la cidra en relación con las especies afines (sandía y melón, principalmente), entenderemos que su continuidad se mantenga casi exclusivamente con el fondo de reemplazo generado a nivel local. Del mismo modo, se trata de una cucurbitácea que, aunque como todas las de su familia, se desarrolla de forma rastrera, también se comporta como especie trepadora, utilizando zarcillos para crecer a expensas de la vegetación circundante, lo cual obliga a entresacar matas o colocar estacas para el correcto desarrollo de la planta, siendo, pues, una desventaja añadida que contribuye a su escaso interés como cultivo. Igualmente, tampoco genera subproductos aprovechables para alimentar al ganado menor (aves de corral, conejos) y, dentro del ciclo del engorde del cerdo, su papel es prácticamente nulo, ya que los ejemplares que se desechan no suelen ser aprovechados por este animal debido a lo indigesto que resultan por el grosor de la piel.

Frecuentemente, el hortelano es retribuido por el turroneiro con cierta cantidad de dulce de cidra como pago por el producto y en otras ocasiones, aquel pide al artesano que guarde las semillas (inconfundibles por su color negro mate) y una vez secas se las entregue para volver a cultivar la temporada siguiente, con lo cual, observamos, una vez más, como esta especie, paradójicamente, gracias a este carácter secundario para el cultivador pero fundamental para la pequeña producción para los turroneiros frex-nenses, forma parte del patrimonio genético local, garantizando la elaboración de un producto con unas características definidas y muy valorado por los consumidores:

*“Nosotros (los turroneiros), habitualmente, pues les damos las pipas (a los hortelanos); ellos nos dicen, guárdanos las pipas que yo te las echo allí (en la huerta); yo te las siembro pa el año que viene, y normalmente, yo tengo siempre una persona o dos que me las siembran to los años, y siempre son los mismos los que nos las siembran. Luego, o bien se las compras o bien nos las regalan porque eso, muchas veces, no tiene valor*





para nada; en Higuera (La Real), el año pasao nos regaló el hombre allí; no me acuerdo, dos sacos o tres de cidra que tenía allí, y nosotros le regalamos calabazate; eso sí lo solemos hacer”

Fregenal, 24-05-03

Obsérvese que el intercambio llevado a cabo con los productores genera, a menudo, una economía moral, donde no siempre aparecen los intercambios monetarios.



▲ Cidra (*Cucurbita ficifolia*). La fabricación del dulce de cidra o calabazate por los turroneros de Fregenal garantiza la supervivencia de una variedad local cultivada por los hortelanos.

.56

Algo fundamental para la caracterización de una variedad cultivada autóctona se relaciona con la valoración de su sabor, olor, textura y color. La cidra tiene la particularidad de que se consume tras un elaborado proceso de transformación. Un melón o una sandía se degustan y consumen “en crudo”, del mismo modo que un tomate, con lo cual, se puede establecer un contraste con las variedades de la agricultura del plástico que invaden el mercado, pero eso no ocurre en el caso de *Cucurbita ficifolia*. Ciertamente es que otras cucurbitáceas como calabacines o calabazas tampoco se consumen tal cual, pero ninguna de ellas sufre un proceso de transformación complejo que pudiera (esto es sólo una hipótesis) camuflar sus caracteres como en



el caso de la cidra. En ese sentido, el carácter único del dulce escarchado de cidra de Fregenal, ¿se debe al carácter artesanal de la producción o a los rasgos que la variedad o variedades locales hayan podido adquirir? ¿O quizá a ambas cuestiones?

Lo que está claro es que este carácter marginal y local ha hecho que no se hayan producido introducciones de variedades seleccionadas (como frecuentemente ocurre con muchas especies de huerta) distribuidas localmente a través de los sobres de semillas vendidos comúnmente en tiendas, estaciones y gasolineras, con lo cual, la cidra, en Fregenal, al igual que la calabaza amarilla, se relacionan con la valorización de productos artesanos, ecológicos y locales que cada vez tienen un hueco mayor en la demanda de quienes buscan alternativas saludables a lo distribuido a gran escala.

Del mismo modo, el calabazate (ya sea de cidra o de calabaza amarilla) adquiere una dimensión simbólica importante a la hora de valorar lo local, lo propio, lo que es especialmente importante en los proyectos de desarrollo rural endógenos, donde el saber vernáculo campesino y las artesanías locales tienen mucho que decir.

.57



▲ El calabazate de cidra o de calabaza amarilla, que siguen confeccionando los turroneiros de Fregenal, es un producto netamente artesanal, con unas cualidades organolépticas que lo diferencian con creces de lo generado por la industria, cuestión que explica su valoración por quienes demandan productos naturales y locales.





▲ Fregenal de La Sierra. Las cidras se recogen en otoño y se conservan mediante el método de cuelga hasta la primavera.

.58

Si tenemos en cuenta, como referiremos a continuación, que determinados procesos de trabajo artesanales, generan productos que se colocan frente al potencial cliente como alternativa a la fabricación a gran escala, adaptada a una sociedad de consumo, es precisamente en este ámbito donde surgen las demandas de alternativas a unas ofertas que no garantizan, en muchas ocasiones, un consumo de productos libres de aditivos y con materias primas saludables y a menudo modificadas genéticamente. De ese modo, lo local, lo que procede de un ámbito geográfico restringido, puede convertirse en un elemento que simbólicamente puede generar la valoración de lo propio frente a productos con una gran campaña de marketing publicitario, pero utilizando unas pocas variedades agrícolas o ganaderas que amenazan con simplificar la biodiversidad doméstica y a la sazón, las texturas y los sabores. Es por ello que los artesanos frexnenses del turrón y el calabazate recalcan con insistencia y orgullo los caracteres de sus productos, reseñando sin oscurantismo la sencillez del género en concordancia con lo saludable de las materias primas:



▲ Pelando la calabaza amarilla para hacer calabazate. No se aprecia una división sexual del trabajo muy acusada en los turroneiros de Fregenal

*“ahí no lleva ingrediente que le haga daño a nadie”*

Fregenal, 31-08-02

*“el turrón auténtico, casero, por ejemplo, lleva trece kilos de miel, dos kilos de azúcar, quince kilos de almendra y veinticuatro claras. Ahí tienes todo el contenido que lleva el turrón”*

Fregenal, 1-09-02

*“El producto este es “feten”, no utilizamos ningún tipo de conservante, ningún tipo de estabilizante, trabajamos todavía como antaño, a mazo y porra; trabajamos con miel, clara de huevo y almendra, única y exclusivamente”*

Fregenal, 29-03-03

*“... no lleva química ninguna; esto se hace como se hacía hace cien años; esto no lleva química ninguna”*

Fregenal, 22-03-03

Es importante reseñar que, precisamente por la ausencia de aditivos químicos, la conservación a medio y largo plazo de algunos productos



se ve comprometida, con lo cual, en las respectivas campañas de otoño y primavera se produce asumiendo el pequeño riesgo de echar a perder parte del género. No obstante, la aceptación del consumidor es tal que en rara ocasión queda el mismo sin vender. Por un lado, tenemos el calabazate, producto bastante perecedero, frente al turrón, el cual, por utilizar miel pura que actúa de eficaz conservante, garantiza su mantenimiento:

*“el turrón, como es de miel, a la miel es muy difícil que le caiga nada, es una cosa sanísima; si fuera azúcar criaría moho”*

Fregenal, 24-05-03

Aún así, el turrón pierde sabor y textura al pasar los días, por ello, el artesano procura adecuar la fabricación a esta contingencia y adquirir pericia en la conservación para que el género sobrante de una campaña pueda tener salida en coyunturas fuera de ella, cuando se genera demanda puntual, como en navidades; no olvidemos que, aunque el turrón se asocie con estas fiestas, lo producido en Fregenal se distribuye principalmente en dos campañas ubicadas temporalmente en otoño y primavera, al contrario de lo que ocurre en el caso de los grandes productores y distribuidores de Castuera, especializados, como hemos referido, en el mercado navideño:

*“De una campaña para otra el problema es bárbaro al no tener el producto conservantes ni estabilizantes (...) El turrón artesano se conserva sin problemas pero, claro, pierde facultades si no se sabe conservar. Antiguamente lo enterraban en paja, una vez que lo liaban en unos plásticos y cosas por el estilo, hombre, hoy, evidentemente no hace falta hacer eso, están los frigoríficos; envuelves en celofán y lo depositas en el frigorífico, jamás en el congelador; no se conserva en el congelador (...) he hecho la prueba y se me ha deteriorao (...) Siempre, cuando fabricamos, intentamos fabricar por defecto, jamás por exceso; si te ves obligao un poquitín, bueno, vamos a hacer ocho o diez kilos, o quince, con vista a que cuando finalice la feria de Fregenal, pues si quedan ocho o nueve kilos, o diez, pues lo vendes en la romería gitana y luego, ya sería un porcentaje ínfimo por las navidades (...) pues te sirve el*

*que te ha sobrao de los gitanos (Romería Gitana de Fregenal); son dos meses, si sabes conservarlo, lo conservas, y luego, pues haces única y exclusivamente el que te mandan”*

Fregenal, 29-03-03

*“El turrón te dura dependiendo si lo tienes bien preparaao, pero en bloques grandes, porque si lo que vas a guardar es un cuarto, eso no. Ahora, si vas a guardar, no un cajón grande que te haya sobrao, por ejemplo de la feria de Fregenal, si lo tienes bien conservaao, tienes opciones de conservarlo, pero un cuarto que tu compres no lo puedes conservar un mes y medio o dos meses, porque eso se ablanda, no es igual que el de tableta; aún el de tableta tú lo abres y si lleva mucho tiempo abierto se te queda así un poquito espachurrao, pues el nuestro, imagínate, que no lleva nada de conservantes”*

Fregenal, 2-03-03

*“El turrón puede durar un año y lo puedes dejar tú ahí muy tranquilamente que no le pasa nada, pero si lo dejas tierno se queda mohoso y si lo cueces mucho se seca y eso no dura; se hace pa quince días como máximo”*

Fregenal, 22-03-03

Los problemas que genera el dulce de cidra y calabaza amarilla son más difíciles de solventar, como nos hace saber con toda sinceridad una de las personas con experiencia en estas lides. La escasa durabilidad del producto es algo consustancial a su carácter artesano, con lo cual, no sería posible producirlo a escala industrial sin alterar sus cualidades:

*“El calabazate dura veinte días o cosa así pero después no; después empieza a ponerse con un poquito de moho, porque eso no lleva conservantes; eso es como todo, tú hace un cocido y el cocido te puede durar tres días en el frigorífico, más no te puede durar, ni en ningún lao porque es una cosa que no lleva conservantes ni nada”*

Fregenal, 2-03-03

La consecución de un producto con sabor y textura característicos, merced a su fabricación artesana, con materias primas naturales y sin





▲ Fregenal de La Sierra. Cociendo la calabaza amarilla para fabricar el dulce escarchado (calabazate), tan apreciado por los consumidores que demandan productos artesanos y sin aditivos artificiales. Obsérvese la sencillez tecnológica y la exigua cantidad de producto con el que habitualmente trabajan los turrneros frexneses.

.62 la incorporación de conservantes y estabilizantes tiene también, como protagonista a la tecnocultura, en definitiva, a los enseres propios de la producción a pequeña escala, los cuales nos guiarán para entender importantes cuestiones de las estrategias laborales de los productores y sus culturas del trabajo<sup>18</sup>.

En ese sentido, el utillaje preindustrial, sencillo y manual, se relaciona con una fabricación a escala reducida, donde el destino de los productos, como veremos, tiene un radio de acción limitado. La caldera de cobre,

18 "Entendemos por tales las que se generan en los diversos procesos de trabajo desde la ocupación de distintas posiciones en las relaciones de producción. El proceso de trabajo en que cada individuo esta inmerso (incluyendo los procesos de trabajo invisibles, como el trabajo doméstico, o definidos como marginales o informales desde la ideología / legalidad dominante) y la posición que se ocupa en este proceso, la cual viene determinada por la división social del trabajo que producen las relaciones sociales de producción en que dicho proceso tiene lugar, se hallan en la base no solo de las condiciones materiales de existencia sino que condicionan e impregnan todos los ámbitos de la vida: desde las opciones y estrategias matrimoniales y el tipo de relaciones intrafamiliares o de vecindad, hasta la forma de representarse el mundo y de expresar los sentimientos se genera no solo una cultura sobre el trabajo, sobre todos los diversos aspectos de la esfera laboral, sino también una cultura desde el trabajo... por eso es preciso hablar no en singular sino en plural culturas del trabajo.

Planteando así el concepto es como únicamente haríamos justicia a la centralidad que para la existencia humana posee el trabajo como actividad articuladora de lo tecnológico y lo simbólico en los niveles económico, sociopolítico e ideológico" (Moreno, I., op. Cit.)





▲ Fregenal de La Sierra. La caldera de cobre y la paleta de madera son los instrumentos que siguen utilizando los turroneros frexnenses para elaborar el turrón de almendra; sólo en las últimas décadas han sustituido el carbón vegetal por el gas butano. El utillaje pasa de generación en generación y adquiere una dimensión afectiva y simbólica muy notoria

alimentada con carbón y en los últimos años con gas butano, la paleta de madera y sencillas cacerolas y peroles conforman hoy, al igual que hace varias generaciones, los enseres para la obtención de los productos del artesano de Fregenal. Antaño, hasta mediados del XX aproximadamente, no era raro que los turroneros del pueblo utilizaran las latas en las que se transportaba la miel que distribuía el representante local para confeccionar la garrapiñada. La sencillez de la cultura material de los maestros turroneros frexnenses se pone de manifiesto en el siguiente testimonio:

*“... el material que utilizamos, por decirlo de alguna manera, ya está un poquito desfasado, seguimos trabajando con cobre; en la actualidad, en todas las fábricas trabajan con acero inoxidable, aquí seguimos trabajando con cobre; cobre y una paleta”*

Fregenal, 29-03-03

Resulta interesante que los exiguos enseres adquieran un valor sentimental que se relaciona con el traspaso de los mismos a través de distintas generaciones de turroneros. En algunos casos se siguen utilizando calderas



de cobre cuya ascendencia se remonta a tres generaciones, con lo cual, algunas herramientas que aún hoy se utilizan cuentan con cien años de uso ininterrumpido:

*“... eso sigue siendo lo mismo, igual. Yo llevo hasta el peso de mi suegra y de mi suegro, porque yo compré uno electrónico pero a la gente le gusta más la balanza de toda la vida (...) y la caldera, mi suegro la tiene y no se la puedo ni arañar”*

Fregenal, 2-03-03

*“Mi caldera no sé cuanto tiempo tendrá, de mi abuelo, y era del padre de mi abuelo; pues imagínate esa caldera las historias que tendrá... no sé los años que podrá tener eso”*

Fregenal, 24-05-03

Los artesanos del turrón en Fregenal de La Sierra, conscientes del carácter diferenciador de su producto, siguen utilizando el utillaje de antaño, a pesar de las dificultades de los tiempos actuales para la adquisición, por ejemplo, de calderas de cobre:

.64 *“He estado hasta en Portugal para intentar comprar calderas de cobre y ¡es que no las hay! Ya no hacen las calderas de cobre”*

Fregenal, 24-05-03

A la hora de referirnos al proceso de elaboración del turrón artesano, una cuestión que llama la atención es cómo el ineludible respeto de las proporciones entre ingredientes, algo común a los productos dulces o de repostería, contrasta con el carácter intuitivo en el tiempo empleado en dar la consistencia adecuada a la mezcla de miel, almendra, azúcar y clara de huevo antes de proceder a moldearlo en caliente:

*“Hay quien lo hace cronometrando pero yo no lo hago así; hasta que yo no vea como avanza el proceso no sé cuando está, y todo eso por tanteo; algunos de mis compañeros dicen que ellos sacan el turrón en tres horas y media o cuatro; yo nunca he sacado treinta o veinticinco kilos de turrón en menos de cinco horas y media... jamás”*

Fregenal, 29-03-03



En ese sentido, las respectivas tradiciones familiares introducían sus matices en un proceso de elaboración que sigue unas directrices muy definidas:

*“Es un trabajo artesanal, entonces, cada familia, de las que se dedicaba a la elaboración del turrón como antaño, pues tenía su manera peculiar de hacerlo”*

Fregenal, 29-03-03

Las proporciones de los ingredientes han de respetar que la mezcla se reparta en un cincuenta por ciento entre la almendra y la miel. Del mismo modo, la cantidad de claras de huevo ha de ser proporcional al peso total de almendra y miel. En algunos casos, se incorpora una pequeña cantidad de azúcar pero igualmente calculando que haya dicho equilibrio entre los dos ingredientes principales. La cantidad producida en una caldera recibe el nombre de “tarea” y dependerá, obviamente, del tamaño de aquella, en función de la cantidad de género con la que trabaje cada artesano. Una tarea de aproximadamente treinta kilos de turrón de almendra se obtendría mediante quince kilos de almendra, quince de miel y veinticuatro claras de huevo; o bien, utilizando trece kilos de miel y dos de azúcar con el resto de los ingredientes con las mismas proporciones.

.65



▲ Sencillas paletas de madera forman parte del artesanal proceso de trabajo del turrón de almendra en Fregenal de La Sierra, al igual que hace varias generaciones



Generalmente, el primer paso comienza la víspera, cuando se llevan las almendras a las panaderías locales para tostarlas. Aquí se depende en primer lugar de la disponibilidad del horno y en segundo de que la temperatura del mismo sea la adecuada. Esto último es importante en tanto introducirlas con un calor distinto al necesario provocaría que se echaran a perder, algo ruinoso si tenemos en cuenta el precio de esta materia prima.



.66

▲ Fregenal de La Sierra (años sesenta del siglo XX). El grupo doméstico actuaba y actúa como unidad productiva en el oficio de turronero.

Se inicia la elaboración a primeras horas de la mañana, normalmente de madrugada, en una dependencia ubicada en un pequeño patio o solar de la propia vivienda del artesano. En la caldera de cobre, alimentada hoy día con gas butano y antaño con carbón vegetal, se incorpora la miel. Comienza el proceso a fuego lento y dando vueltas con la paleta de madera hasta conseguir que la miel licúe perfectamente. Pasadas unas dos o tres horas, el producto adquiere el llamado “punto de bola” y se añade la almendra; a partir de este momento hay que continuar removiendo durante otras dos o tres horas con la paleta de madera, hasta que la mezcla resultante se haga más consistente, siendo, entonces, cuando el trabajo se hace más fatigoso. Cuando faltan entre diez y veinte minutos para finalizar el proceso, se añaden las claras de huevo batidas a punto de nieve. Resulta imprescindible, por lo duro del trabajo, establecer turnos

entre dos o más personas. Hay que hacer hincapié en el hecho de que la mezcla ha de estar en constante movimiento generado por la paleta, con el objeto de que no se asiente.

Suele ser frecuente que algunos turroneiros apaguen el fuego de la caldera en el momento de incorporar las claras, ya que el propio calor residual mantenido perfectamente por un buen conductor como el cobre es suficiente para cuajar la mezcla convenientemente, si bien, algunos turroneiros llevan a cabo una operación que consiste en “arropar” el fuego de la hornilla para que llegue con menos fuerza.



.67

▲ Turroneiros de Fregenal de la Sierra en los años sesenta del siglo XX. Los procesos artesanales y la organización y estrategias de los productores de turrón seguían las mismas directrices en Castuera y Fregenal hasta que a finales de los setenta se produce la gran transformación industrial en la localidad de La Serena.

Tras unas seis horas de duro trabajo, aproximadamente, hay quien suele comprobar si el producto ha alcanzado la consistencia necesaria antes de depositarlo en el molde de madera arrojando un pequeño trozo al suelo, el cual, si se rompe, delatará si se ha conseguido el punto adecuado.

Resulta crucial tener precaución para que el sudor de la frente (inevitable) no caiga en la caldera por dos razones, la primera, evidentemente, por cuestiones higiénicas y la segunda porque una simple gota de sudor



provocará que la mezcla de clara, almendra y miel no cuaje, lo cual podrá comprobarse si pasan aproximadamente seis horas y no finaliza el proceso. Por otro lado, hay que referirse al problema que ocasionan las abejas y avispas cuando, atraídas por los azúcares de la miel, generan no pocas molestias a las personas que proceden a turnarse en la caldera.

El proceso descrito, generalmente, se lleva a cabo de forma intuitiva, con lo cual, las seis horas referidas han de entenderse como un tiempo aproximado que puede variar de una “tarea” a otra. La intuición, en ese sentido, suele ser la tónica general en el proceso de elaboración del turrón duro artesano.



.68

▲ Calabazas amarillas; una de las variedades del género *Cucurbita* utilizadas para la confección artesanal del calabazate en Fregenal de La Sierra.

Para la elaboración del calabazate el proceso es si cabe más complejo, al necesitarse varios días para conseguir el punto adecuado. En este caso, las materias primas son exclusivamente cidras, calabazas y azúcar.

Las cidras y calabazas maduran en otoño y el turroneiro las adquiere frecuentemente cuando la temporada de las ferias de septiembre ha terminado, con lo cual, ha de conservarlas mediante el tradicional método de

cuelga (igual que en el caso de los melones) en una dependencia concreta, por ejemplo el “doblao” de la casa, para ser utilizadas en la primavera, cuando comienza la ruta de las romerías de la Sierra de Huelva, destino importante de la exigua distribución de los productos ofrecidos por el turroneiro de Fregenal.



▲ Fregenal de La Sierra. Almendras para hacer una “tarea” de turrón.

El primer paso para hacer calabazate comienza pelando las calabazas y cidras, extrayendo cuidadosamente las pipas. Tras ser cortadas en trozos más o menos cuadrangulares con el tamaño adecuado para que el azúcar, único ingrediente añadido, se integre con la carne, se dejan una noche en agua con cal para que endurezcan y así se mantengan consistentes y no se deshagan en la cocción. Es necesario remover los trozos a fin de que la cal no se asiente y por tanto deje de actuar sobre la calabaza y/o cidra.

Tras esta primera fase se lleva a cabo la correspondiente cocción, escurriéndola bien ante de introducirla en la caldera. Durante este proceso hay que ir eliminando el “berrón”; las impurezas que desprenden la calabaza y la cidra al cocer. Con posterioridad, se añadirá el azúcar hasta cubrir el producto, dependiendo del tamaño y grosor de las porciones.



El siguiente paso es dejar que el azúcar se funda con la carne de las cucurbitáceas un par o tres días más para volver a realizar una segunda cocción hasta lograr el llamado “punto de hebra”. Esto último se relaciona con la estructura fibrosa de la carne de la cidra, la cual genera la típica textura blanda y jugosa que le proporciona su sello característico como producto local y artesanal frente a lo fabricado industrialmente.

El género es una variable fundamental a la hora de hacer referencia a múltiples procesos de trabajo en distintas realidades culturales. En ciertos casos, el simple hecho de coexistir, en una misma actividad, procesos que en unos casos requieran una inversión mayor de fuerza muscular condicionaría los roles asumidos respectivamente por hombres y mujeres pero reducir todo ello a esta variable desembocaría en un análisis ciertamente simplista.

.70 En Fregenal observamos cómo la división de género del trabajo aparece reflejada, en ocasiones, de forma confusa y contradictoria y, a veces, sencillamente, podemos concluir que no hay una barrera infranqueable en las diferentes tareas de la profesión a la hora de repartir tareas entre géneros. Quizá, lo orientado hacia la venta pueda estar protagonizado por las mujeres y la fabricación del producto por los hombres, como evidencian los testimonios de Castuera al hablarnos de la etapa artesanal de la profesión, pero, en Fregenal, no son pocos los casos donde ambas actividades son llevadas a cabo indistintamente por ellos y ellas. Por lo que puede indagarse, sólo las cuestiones de edad apartan antes a la mujer de actividades que requieren mayor esfuerzo físico, como se extrae del siguiente testimonio de una turrонера frexnense de 70 años:

*“toa la vida lo he hecho yo con mi marido; ahora ya no, ya no puedo, ya lo hace mi hijo con él; eso es na más que darle vueltas a la paleta del turrón, sin dejar de dar vueltas cuatro o cinco horas allí”*

Fregenal, 31-08-02

Otro relato, en esta ocasión de un varón de 45 años, argumenta la cuestión de modo similar:

*“evitamos que lo cojan (la paleta para dar vueltas a la mezcla del turrón) las mujeres en esta edad (se refiere a su madre de 74 años,*

también turroneira); una mujer con veinte o treinta años, pues lo hace lo mismo que lo puede hacer un hombre, de hecho, mis tías, yo las he visto trabajando al pie del cañón, como se suele decir, al compás que los hombres, quizás más algunas veces, cuando vivía mi abuelo”

Fregenal, 29-03-03

Los siguientes testimonios, de turroneiro y turroneira, respectivamente, tampoco nos permiten dilucidar la existencia de un reparto de tareas de forma exhaustiva entre hombres y mujeres en los artesanos de Fregenal; esto sólo ocurre en momentos muy concretos:

*“Desde tiempos remotos, por decirlo de alguna manera, los hombres estaban en la caldera turnándose en períodos de tiempo aproximadamente de entre catorce y dieciocho minutos. En el inicio del proceso no remite la mayor complicación porque no es consistente la mezcla y puede trabajar cualquiera, y las mujeres, pues se dedicaban durante la elaboración a eso; sacaban las claras del huevo, apartaban las yemas y cuando llegaba el punto de incorporarlas, pues...”*

Fregenal, 29-03-03

*“... Yo voy sola, lo mío lo hago yo, pero luego, a la hora de hacer el turrón, que es lo que realmente se lleva mucho trabajo, lo hace mi marido y uno de mis hijos; no es cuestión de fuerza, pero como he tenido a mi hijo el mayor, pues él es el que se ha puesto siempre a hacerlo con el padre, entonces yo, prácticamente no lo toco; lo que hago es batir el huevo a punto de nieve y ya está (...) pero, vamos, yo, el turrón lo toco poco; luego, a la hora de la venta, sí”*

Fregenal, 2-03-03

Obsérvese que la producción del turrón frexnense, con su exiguo utillaje y su producción artesanal, nos remite a los relatos que los informantes de Castuera exponen para recordar cómo era la actividad turroneira en su localidad hace varias generaciones, con lo cual, observamos que hasta finales de los años setenta, momento en el que se produce la asimilación del producto castuerano a la industria, ambos pueblos trabajaban sus productos siguiendo criterios idénticos, pero en Fregenal





el oficio de turroneiro, aun adaptándose a nuevas imposiciones, no evoluciona desde un estado artesanal a otro industrializado. Los artesanos frexnenses, afortunadamente, ya no llevan sus bloques de turrón, calabazate y garrapiñada en bestias hasta romerías y ferias soportando las inclemencias del tiempo, ni exhiben sus productos en frágiles casetas de madera, en tanto la roulotte y la posibilidad de diversificar con otras actividades complementarias han marcado un antes y un después, no obstante, siguen ofreciendo un producto que no se ha visto subsumido por los avatares de la industria y la competencia del mercado. La continuidad y el cambio del turrón y el calabazate frexnense los convierten, pues, en parte de la memoria de nuestra tierra.

Contrariamente a lo que ocurre en el caso castuerano, los turroneiros de Fregenal sólo tocan de forma marginal el mercado navideño, fabricando una cantidad concreta sólo a petición expresa de algún cliente, muchas veces emigrante, que quiere llevarse a la capital donde reside un pequeño lote de productos caseros en forma de turrón, garrapiñada y calabazate:

.72                   *“... el mercao navideño sí; tocarlo sí se toca, lo que pasa es que nos limitamos a hacer única y exclusivamente los encargos, por ejemplo, si en una familia le encargan quince kilos, pues ya saben que tienen que trabajar sobre quince kilos (...) porque eso es para aquí, para casa”*

Turroneiro; Fregenal, 29-03-03

Hay dos etapas diferenciadas en la producción: la primera se centra, aproximadamente, a mediados y finales del mes de septiembre, cuando se hacen, respectivamente, las ferias del Señor de la Humildad de Higuera La Real y de San Mateo de Fregenal de La Sierra. Llama la atención que no sea habitual desplazarse a Zafra para ofrecer los productos en la Feria de San Miguel, que comienza poco después de la frexnense, habida cuenta del multitudinario encuentro que la misma supone y el potencial punto de venta que podría implicar. Con posterioridad, hay un paréntesis hasta la Romería Gitana, celebrada en el Santuario de Los Remedios de Fregenal el último domingo de octubre desde 1967. En esta primera campaña, las distintas familias suelen coincidir con sus pues-



tos en el mismo evento festivo, cuestión que no sucede, como veremos, en la siguiente.



▲ Calabazas amarillas (variedad redonda), cultivadas por los hortelanos de Fregenal, destinadas a la fabricación de calabazate

.73

Tras el parón invernal se reanuda la actividad en las romerías onubenses: Jabugo, El Repilado, Los Romeros, Galaroza, Cortegana, Aracena, Arroyomolinos de León, Cumbres Mayores y Rosal de La Frontera, son entre otras, los pueblos que se suelen visitar. Es necesario anotar que la proximidad geográfica del sur de Badajoz con Huelva y Sevilla significa igualmente que los flujos comerciales, con el trasiego humano que ello implica, nos impide establecer una coincidencia entre los límites administrativos y los culturales, con lo cual, el turrón frexnense es más conocido en dichas poblaciones andaluzas que en buena parte de la provincia de Badajoz, en la que, debido al monopolio de Castuera, con sus campañas de marketing y su conversión del turrón en un elemento identitario local, no hay un conocimiento generalizado de la existencia de turroneiros artesanos en otro pueblo. Los localidades pacenses a las que los artesanos de Fregenal llevan sus productos coincidiendo con alguna feria o romería, no van más allá del entorno de Jerez de Los Caballeros-



Fregenal de La Sierra, Tentudía y el entorno de Zafra (Cabeza La Vaca, Higuera La Real, Salvaleón, Atalaya):

*“La Sierra de Huelva es bastante más valiente, como nosotros lo llamamos, que esta zona de Extremadura, entre otras cosas porque Extremadura está quemá con las fábricas de Castuera”*

Turronero; Fregenal, 29-03-03

En ese sentido, la escasa capacidad para ampliar el mercado del artesano frexnense contrasta con la fabricación a gran escala y la distribución de los productos castueranos, algo consustancial, reiteramos, a las características del género que se ofrece:

*“... aquí, pa la Feria de Fregenal y la La Virgen (Romería de Los Remedios de Fregenal en abril) (...) Yo hacía pueblos por ahí, aldeíllas de la provincia de Huelva; yo he hecho muy poco”*

Turronero; Fregenal, 1-09-02

Del mismo modo, y de nuevo en Fregenal, las familias de turroneros exhiben su puesto en las dos romerías anuales celebradas en abril en honor a la Virgen de Los Remedios.

.74



▲ Escasas innovaciones tecnológicas se han llevado a cabo, a través de las generaciones de turroneros de Fregenal, en el proceso de elaboración del turrón de almendra; sólo destaca la sustitución del carbón por el gas butano para alimentar a la caldera, donde se realizan las denominadas “tareas”; cantidades específicas para vender en una feria o romería

La estacionalidad es una de las características que define a la producción turrонера, ya sea en estadios artesanales o en estructuras asimilables a la industria. En la actualidad, tanto en Castuera como en Fregenal de la Sierra, se juega, después, con la pluriactividad, ya que es necesario complementar el oficio con otras ocupaciones, pero en el caso frexnense, el pequeño artesano participa en diferentes situaciones según se comporte como asalariado durante el parón invernal de las romerías y ferias o siendo dueño de su pequeño negocio, en el que el turrón y el calabazate son elementos que confieren personalidad a su actividad autónoma. Por el contrario, el industrial castuerano es un empresario, ya sea dedicándose a la fabricación del dulce, ya sea introduciéndose, fuera de la campaña navideña, en otros sectores como el aceite de oliva. En ese sentido, los turroneiros frexnenses, aunque a veces pueden ser dueños de algún otro negocio (por ejemplo, un bar), suelen ser frecuentemente obreros por cuenta ajena:

*“también solemos coincidir casi todos, la inmensa mayoría, mínimo el setenta y cinco por ciento somos obreros eventuales agrícolas, para aprovechar el invierno”*

Fregenal, 29-03-03

.75

*“He trabajado, he estado trabajando en los albañiles, he estado trabajando en el campo y ya cuando me casé con la turrонера pues ya me fui al turrón”*

Fregenal, 1-09-02

La realidad de los turroneiros de Fregenal es un referente empírico de la capacidad de personas y grupos domésticos para el desarrollo de estrategias económicas que ayuden a garantizar la continuidad de sus ingresos. Los estudios de Pablo Palenzuela sobre los jornaleros de la Campiña sevillana<sup>19</sup>, demuestran los múltiples resortes del abundante sector sin tierras de dicha comarca andaluza para hacer frente a una realidad en la que no se controlan los recursos estratégicos. Trasladándonos a Fregenal, observamos como los obreros eventuales agrícolas han desarrollado una profesión que, por genuina y diferenciadora, evidencia la pluralidad de bases económicas de un sector con pocos recursos.

---

19. Palenzuela, P. “Estrategias domésticas de los jornaleros andaluces”, en VV.AA. (1991) Antropología de los Pueblos de España, Taurus



La organización del trabajo sigue, normalmente, las directrices del grupo doméstico, entendido éste por unidad productiva. Del mismo modo, el oficio se hereda de padres a hijos, con lo cual, todos los turroneiros frex-nenses tiene ascendentes familiares que se remontan como mínimo a tres generaciones. En alguna ocasión, encontramos casos en el que uno de los conyuges aprende la actividad del otro, como es el caso de un ladrillero que, al casar con una turroneira, coincidiendo este hecho con el ocaso de aquel oficio en los años sesenta del siglo XX, comienza a trabajar como peón de albañil y jornalero agrícola, alternando estas ocupaciones con la fabricación y venta de turrón y dulce de calabaza junto a su mujer.

Un cuestión interesante radica en que las familias de turroneiros frex-nenses tienen relaciones de parentesco de tipo colateral, lo cual genera una base de colaboración y ayuda mutua que mitiga el sentido de competencia que surge en actividades orientadas hacia mercados más amplios. De ese modo, los préstamos de utillajes y materias primas, suelen ser habituales:

*“Somos tos de familia (...) uno primos segundos, primos hermanos (...) algunos nos prestamos unos a otros; préstame una caja de almendras, préstame diez kilos de miel, que me he quedao sin ella; sí, no hay problema; no nos hacemos competencia; voy a ir a tal sitio; no, porque va fulano...”*

Fregenal, 3-03-03

Una cuestión fundamental de las estrategias de los turroneiros frex-nenses se relaciona con el reparto consuetudinario de rutas durante las romerías de los pueblos de la sierra onubense, a fin de evitar sirtuaciones de competencia, algo que, como reseñábamos anteriormente, sucedía en Castuera hace décadas. De ese modo, sólo en la feria de San Mateo de Fregenal (a finales de septiembre) y en las romerías de Los Remedios (finales de abril) suelen coincidir. Ambos eventos anuncian, más o menos, respectivamente, el cierre de las campañas de otoño y primavera.

La funcionalidad de este acuerdo tácito, que algunos turroneiros llaman “cógido de honor”, radica en que la ruta que cada cual sigue es la misma que la respetada por la anterior generación, cuestión que ha permanecido hasta hoy día:



▲ En Fregenal de La Sierra el turroneiro ha adaptado su negocio a las nuevas directrices que imponen los tiempos diversificando con más variedad de género e incluso atracciones de feria, pero el producto no ha asimilado la industrialización, sigue siendo genuinamente artesano

*“... aquí mismo, del pueblo, somos varios y cada uno vamos pa un sitio pa no ir todos al mismo. Hay por ahí ferias, hay veladas, hay romerías en cuatro o seis pueblos a la vez y cada uno vamos pa un lao por no meternos unos con los otros; cada uno tiene sus plazas; yo me voy por aquí, tú te vas por otro lao y, en fin, así ha sido la cosa siempre”*

Fregenal, 24-05-03

*“Entre nosotros sigue existiendo, por decirlo de alguna manera, un código del honor, si por una cosa u otra, nos quedamos sin una plaza, y cualquiera de los dos de Fregenal tenemos que visitar la de otro, pues, procuramos, si aquel está allí con turrón, pues yo voy a ir con juguetes y con tiros para que la competencia sea un poquito más equilibrada; pa que él funcione con los dulces, bueno, pues tú funcionas con el plástico”*  
(atracción de feria; castillo hinchable)

Fregenal, 29-03-03

*“Ahora mismito si fuéramos dos ahí a Arroyomolinos (de León), pues ninguno de los dos hacemos na (...) si van dos o tres puestos y no vas*



*a hace dinero no te interesa ir ¿qué pasa en Cabeza La Vaca? ya nos hemos juntao unos pocos allí ¿qué hacemos? Si se hacen mil pesetas y van tres o cuatro y las vas a repartir y si tienes que pagar luz y sitio ¿qué te va a quedar? Estás una semana allí comiendo, cuando vienes a casa no tienes na”*

Fregenal, 2-03-03

Como venimos insistiendo, la producción frexnense no ha sufrido transformaciones significativas desde que podemos rastrear la actividad en generaciones precedentes, lo que ha ocurrido es que el turroneiro ha diversificado en las últimas décadas (desde los años ochenta del siglo XX aproximadamente) su oferta de productos en las veladas y romerías. De ese modo, además de los clásicos dulces del tradicional puesto de turrón (calabazate, turrón, fruta escarchada, frutos secos) se añade una oferta más variada y, del mismo modo, el turroneiro se convierte en un típico feriante que invierte en las clásicas atracciones recreativas, lo cual obliga a reglamentar el negocio según los cauces legales estipulados.

.78 Si por algo se caracterizan las estrategias económicas llevadas a cabo por los artesanos del turrón en Fregenal es porque esta actividad se inserta dentro de las distintas situaciones sociolaborales con las cuales han de lidiar. En ese sentido, se alternan trabajo manuales por cuenta ajena, donde no se controlan medios de producción ni el resultado final del proceso de trabajo (peón de albañil, obrero eventual agrícola) con una actividad, la del turroneiro, en la cual son ellos los depositarios de los saberes y los dueños de la exigua pero exclusiva cultura material con la cual elaboran sus productos. Se alternan así situaciones de pluralidad de bases económicas que generan una cosmovisión, en definitiva, una cultura del trabajo.

La mentalidad del artesano de Fregenal responde, como hemos citado, tanto a la del pequeño empresario o trabajador autónomo como a la del sector más proletarizado. Por ello, si partimos de la base de que las culturas del trabajo no sólo se relacionan con conocimientos técnicos sino que, además, moldean una identidad sociolaboral que configura la forma de entender la realidad de personas y colectivos, podremos entender que el





.79

▲ Los sencillos enseres utilizados por los turróneros de Fregenal se custodian en una dependencia de la propia vivienda donde, además, se almacenan las materias primas y se lleva a cabo la elaboración de los productos ofrecidos en romerías, ferias y veladas.



artesano frexnense sitúa en un plano de satisfacción elevada el hecho de ser turroneo, identificando la actividad con algo genuino de su pueblo:

*“Una cosa es ser vendedor de turrón y otra cosa es ser turroneo; la diferencia entre un turroneo y un vendedor de turrón es abismal. Turroneo, yo me considero turroneo; tú puedes ser vendedor de turrón; te limitas a ir a Castuera, compras el que tú quieras y luego le pones el margen correspondiente y a venderlo; ese es el vendedor de turrón pero el turroneo, la figura del turroneo es el que había en la feria, yo creo que quedamos muy poquitos y por aquí por esta zona los de Fregenal sin duda; ninguno de ellos trabaja en Castuera, son todos ellos vendedores de turrón”.*

Fregenal, 29-03-03

La identificación con la actividad puede incluso generar que, desde las generaciones actuales de turroneos frexnenses, haya un grado de satisfacción elevado si un hijo decide continuar con la tradición, en ese sentido, la certeza de que no se va a extinguir un oficio artesano heredado de los mayores se contempla con orgullo:

.80

*“Yo he sido la que he cogido la tradición, que a mi me ha encantado desde que yo conocí a mi marido; a mi me gustaba muchísimo vender turrón y me sigue encantando. Y mi hijo mayor es el que le gusta y el que ha aprendido a hacer todo, las garrapiñadas, el calabazate, el turrón, todo, caramelo, el piñonate, todo eso lo hace él; ha sido él el que lo han enseñado los abuelos y entonces pues la verdad es que me gusta, sí.”*

Fregenal, 2-03-03



Concluyendo, hemos tratado de explicar el origen y evolución del oficio de turroneiro, en ambas localidades, en términos de estrategia adaptativa de unos grupos domésticos que necesitaron diversificar sus bases económicas en un contexto precario y de marcada temporalidad laboral.

Tanto en Castuera, como en Fregenal de la Sierra, el turrón nos permite acercarnos a una realidad poliédrica con temáticas que aquí hemos tocado sólo tangencialmente: el ecosistema, los regímenes de propiedad de la tierra, los acuerdos tácitos o “códigos de honor” que impedían la competencia desleal, la ausencia de matrimonios con gente extraña al turrón, dentro de lo que podríamos denominar endogamia gremial, los aspectos productivos pero también la reproducción de la actividad intergeneracionalmente, en suma, hablamos de un patrimonio que debe ser reconocido y valorado en tanto que expresión de una cultura que de una u otra manera se mantiene viva, bien manteniéndose fiel al pasado, bien introduciendo cambios concomitantes a los del propio devenir histórico hasta transformar una actividad artesanal en una actividad plenamente industrial y adaptada a las necesidades de un siempre exigente mercado.

Si en Fregenal pervive la artesanía, la tecnocultura preindustrial y los mercados restringidos, en Castuera, la industrialización, con el consecuente cambio tecnológico y la distribución a gran escala, son las realidades palpables. En aquella población pervive el modo de producción doméstico, mientras en la localidad de La Serena la actividad encaja con sectores insertos en la economía de mercado. Del mismo modo, lo que en Fregenal implica solidaridad gremial, en Castuera evoluciona hacia el sentido de competencia propio del capitalismo. Ello implica que estamos ante dos referentes empíricos para conocer distintas formas de entender las actitudes ante la propia vida según nos movamos en un contexto u otro.





## 03\_BIBLIOGRAFÍA:

►Acosta Naranjo (Coord) (2001). Memoria de la Tierra, Campos de la memoria. Los Agroecosistemas tradicionales de Tentudía; volumen II: Olivar, Viñas, Huertas y Otros. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía.

►Agudo Torrico, T. "Patrimonio Etnológico. Problemática en torno a su definición y objetivos". Boletín del I.A.P.H nº 18. Marzo 1997.

►Agúndez Fernández. (1995) Viaje a la Serena en 1791. Tip. Vda. De García Floriano. Cáceres.

►Caso Amador, R. "Fregenal de La Sierra: contexto geográfico y antecedentes históricos". Revista "La Fontanilla", nº 11 (2ª época), Excmo Ayuntamiento de Fregenal de La Sierra, abril 1988

►Catani, M.

- (Coord) 2001 Comer en Tentudía. Centro de Desarrollo Comarcal de Tentudía.
- "A propósito del estudio de Las Tradiciones Populares de Extremadura".

►Comas D'Argemir, D. (2001) Antropología Económica. Barcelona. Ariel.

►Contreras, J. " Los Grupos domésticos. Estrategias de producción y reproducción" en VV.AA. (1991). Antropología de los Pueblos de España. Madrid. Taurus.

►Chamorro Tamurejo, M. (1997) V<sup>va</sup> y la tierra de la Serena: Historia de una Comarca escrita tras el curso del río Zújar. V<sup>va</sup> de la Serena.

►Fernández de Paz, E. "El estudio de la cultura en los museos etnográficos". Boletín I.A.P.H. nº 18 Marzo 1997.



►Harris, M.

- (1978) El desarrollo de la Teoría Antropológica. Madrid. Siglo XXI.
- (1991) Introducción a la Antropología General. Madrid. Alianza Editorial.
- (1994) El materialismo Cultural. Madrid. Alianza
- (2000) Teorías sobre la cultura en la era postmoderna. Barcelona. Crítica.

►Hernández León, E. "Antropología y Patrimonio Etnológico" Boletín I.A.P.H. nº 18. Marzo 1997

►Kottak, C. Ph. (1994) Antropología. Una exploración de la diversidad humana. Madrid. Mc.Graw – Hill

►Moreno, I.

- (1991) "Identidades y Rituales" en VV.AA (1991) Antropología de los Pueblos de España Madrid, Taurus
- (1991 b) "Patrimonio Etnográfico, Estudios Etnológicos y Antropología en Andalucía: Problemas y Perspectivas" En Anuario Etnológico de Andalucía ( 1998- 1990 ). Sevilla.
- (2002) La Globalización y Andalucía. Entre el Mercado y la Identidad. Sevilla. Mergablum

►Palenzuela, P. "Estrategias domésticas de los jornaleros andaluces " en VV.AA. (1991) Antropología de los Pueblos de España Madrid, Taurus

►Pelegrí Pedrosa, L.V.

- (1998) Tierra y Economía a finales del Antiguo Régimen. 1572 - 1590.
- (1999) La economía ganadera en la Serena a finales del Antiguo Régimen 1572 - 1791. Castuera. CEDER.

►Prat y Martínez (Coordinadores). (2001) Ensayos de Antropología Cultural. Barcelona. Ariel

- ▶Prats,LI. (2001) Antropología y Patrimonio. Barcelona. Ariel
  
- ▶Román Pellicer, S. (1998) Historia de la Confitería y Repostería Extremeña. Badajoz.
  
- ▶VV. AA ( 2005) Revista de Museología N° 32. Museos de Extremadura.
  
- ▶VV.AA (2005 ) Patrimonio Inmaterial y Gestión de la Diversidad. Junta de Andalucía. Consejería de Cultura. I.A.P.H.
  
- ▶Velasco Maillo, H. (Coordinadores) (2003) Lecturas de Antropología social y Cultural: La Cultura y las Culturas. UNED.



La producción de turrónes en Extremadura se localiza en dos localidades pacenses, Castuera y Fregenal de La Sierra. Esta actividad ilustra la capacidad de personas y grupos domésticos para la búsqueda de alternativas y estrategias económicas en una realidad ecológica y sociocultural que, a menudo, deja fuera del control de los recursos estratégicos a buena parte de la población. La dispar evolución de la actividad en uno y otro caso nos proporciona la oportunidad de analizar lógicas económicas que dan lugar a diferentes formas de entender la realidad. Lo que en Castuera implica producción a gran escala, en Fregenal se basa en una actividad artesana; lo que en aquella se inserta en la economía de mercado, en esta lo hace en acuerdos tácitos o “códigos de honor” entre turróneros para evitar la competencia. Por todo ello, ambas poblaciones nos permiten adentrarnos en una parte de nuestra memoria colectiva; en lo que fuimos y en lo que somos.

